



RIZ AU LAIT

Antésite Citron

Faire blanchir 80g de riz rond en le portant à ébullition avec 3 fois son poids d'eau. Egoutter et réserver. Dans une casserole, faire un caramel à sec avec 75g de sucre semoule. Verser petit à petit 500g de lait $\frac{1}{2}$ écrémé et 250g de crème liquide préalablement chauffés. Incorporer une gousse de vanille fendue en deux. Porter à ébullition. Ajouter le riz puis 1 CC d'Antésite Citron, et faire cuire à feu doux. Le riz est cuit lorsque tout le liquide est absorbé (25-30 minutes). Retirer la vanille, répartir dans des verrines, laisser refroidir.