





RIZ AU LAIT AUX FRAISES



Ingrédients

- 50 cl de lait entier
- 20 cl de crème liquide entière
- 200 g de riz rond
- 1 gousse de vanille
- 165 g de sucre de canne
- 100 g de fraises
- Coulis de fraises
- Quelques feuilles de menthe



Préparation

1. Fendre la gousse de vanille en deux et prélever les grains de la gousse.
2. Dans une casserole, verser le lait, la crème, le sucre, les grains de vanille et le riz.
3. Faire cuire environ 35 à 40 minutes à feu doux en remuant constamment.
4. Équeuter les fraises.
5. Dans des bols, dresser le riz au lait. Décorer avec des fraises, du coulis de fraise et de la menthe fraîche.