



# RIZ AU LAIT ET FÈVE TONKA

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 100 gr de riz rond
- 1 litre de lait entier
- 100 gr de sucre
- 1 fève tonka

## Préparation :

- Verser le lait dans une casserole. Râper par-dessus un peu de fève tonka, puis porter à ébullition. Verser alors le riz dans la casserole, sans le rincer.
- Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, laisser cuire à feu doux 35 à 40 minutes en remuant de temps en temps.
- Une fois le riz cuit, rajouter le sucre, bien mélanger avant de verser dans un saladier. Laisser refroidir.
- Il est dit dans la recette de le servir tiède, je le préfère bien froid, au goût de chacun !