

Riz au lait aux figues & épices



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 minutes

✓ **Cuisson :** 45 min

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 100 g de riz blanc rond
- 1 L de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 5 figues séchées

✓ **Préparation :**

Versez le riz dans une casserole d'eau froide et faites chauffer. A ébullition, retirez du feu, égouttez le riz et passez-le sous l'eau froide.

Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la badiane et les figues coupées en petits morceaux. Portez à ébullition. Jetez le riz en pluie sur le lait et baissez le feu.

Faites cuire à feu très doux pendant environ 45 min en mélangeant de temps en temps. Le riz au lait est prêt lorsque le riz affleure.

Versez dans des ramequins individuels et laissez refroidir avant de servir.



www.audalacuisine.com