

Fiche recette cookeo : riz au lait à la vanille

Fiche recette cookeo : Riz au lait à la vanille

Cookeo

Riz au lait à la vanille

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients

500 ml de lait
2 jaunes d'œuf
120 g de riz
1 demi-gousse de vanille
30 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

Versez le lait dans la cuve .Ajoutez le riz et la gousse de vanille.
Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé .Mélangez l'ensemble des ingrédients.
Déposez les jaunes d'œuf. Battez les œufs avec un fouet dans la cuve.
Programmer la **cuisson rapide** ou **sous pression** programmez 10 mn.(temps de cuisson du riz indiqué sur le paquet divisé par 2). Et voilà il suffit ensuite de laisser refroidir à l'air libre dans un premier temps puis au frigo pour plus de fraîcheur.

Téléchargez gratuitement cette fiche recette cookeo de riz au lait à la vanille en cliquant sur l'image ou [ICI](#)