

Riz au lait recette cookeo



Riz au lait recette cookeo

Ingrédients

500 ml de lait entier

150 g de riz rond

50 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arome vanille ou une gousse de vanille

Préparation

Si vous utilisez une gousse de vanille fendez la gousse de vanille .

Rincez le riz sous l'eau et égouttez le .

Déposez le riz dans la cuve .

Versez le lait .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé dans la cuve et mélangez.

Ajoutez la cuillère à soupe d'arôme vanille ou la gousse de vanille .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz rond divisé par 2 .

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud et cassez les 2 œufs dans la cuve . Mélangez pendant 3 mn puis versez le contenu de la cuve dans un récipient de votre choix.

Laissez refroidir et placez au frigo ou alors consommez tiède .