# RIZ AU LAIT

#### Pour  6 personnes cuisson 33mn

|  |  |
| --- | --- |
| 1 litre de lait entier | 1 gousse de vanille |
| 180g de riz rond | 1 pincée de gros sel |
| 100g de sucre |  |

1°) Faire bouillir l’eau avec la pincée de gros sel.

2°) Ajouter le riz rond une fois l’eau bouillante. Laisser cuire 3mn.

3°) Mettez le riz dans une passoire.

4°) Faites bouillir le lait entier dans une casserole

5°) Ajouter le riz une fois le lait bouillant ensuite cuire à feu très doux pendant 25mn.

6°) Ajouter le sucre et les graines de la gousse de vanille puis mélanger en laissant cuire encore 5mn.

# PANCAKES

#### Pour 15 pan cakes

|  |  |
| --- | --- |
| 250g de farine | 10g de beurre |
| 2 œufs | 1 cuillère à soupe d’huile |
| 30cl de lait | 1 cuillère à café de levure chimique |
| 2 cuillères à soupe de sucre | 1 pincée de sel |

1°) Tamisez la farine et mélangez-la avec la levure et le sel. Creusez un puits au centre, versez-y les œufs battus en omelette.

2°) Mélangez jusqu’à ce que la pâte soit lisse. Incorporez alors le lait et l’huile.

3 °) Faites cuire dans une poêle à blinis (ou grande poêle, 3 par 3) à feu moyen sans étaler la pâte, et réservez-les.

4°) Servez accompagnés de miel liquide ou de sirop d’érable.