

## Riz au lait de ma grand-mère

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 verres de riz à grains ronds
- ¾ de litre de lait
- ½ litre de crème liquide
- 1 bâton de vanille
- Cassonade en poudre

Verser le lait froid, la crème liquide et le riz dans une casserole et faire cuire lentement à feu très doux.

Ajouter, a mi-cuisson, le bâton de vanille et saupoudrer de cassonade en poudre ou de miel. On arrête la cuisson quand c'est un peu ferme sous la dent. Il ne faut pas que ce soit compact. On peut ajouter un peu de crème fleurette pour rendre le riz plus onctueux.

Ajouter, au choix, des raisins trempés dans le rhum, un peu de cannelle, une étoile de badiane, de la bergamote, des grains d'anis, du Kumbawa ou des écorces d'agrumes en morceaux, pas trop petits pour que ce soit joli.

Accompagner d'une c à c de confiture d'oranges amères, de citron-gingembre ou tomate verte-badiane ou encore d'une gelée de fruits pas trop sucrée.

Servir tiède, c'est meilleur, et déguster dans un bol avec une grande cuillère. Se réchauffe aux micro-ondes.