



Riz au lait safrané

Ingrédients pour 5/6 pers.

750 mL de lait

150 g de riz rond (non lavé)

75 g de sucre

20 filaments de safran

Préparation

Infuser le safran dans 10 cl de lait la veille ou 3h avant.

Porter à ébullition les 750 mL de lait. Ajouter le riz en pluie et mélanger jusqu'à nouvelle ébullition puis baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 40 min.

Mélanger toute les 10 min.

Ajouter l'infusion de safran et le sucre 10 min avant la fin de cuisson et mélanger.

Quand la cuisson est terminée, verser votre riz au lait dans un plat légèrement creux.

Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur avant de servir.

Régalez-vous !

FLORASIMPLE
ESMERALDA CARVALHO

La Trémèze Haute

81800 Rabastens France

06 76 97 38 74

florasimplesafran@gmail.com

www.florasimple.fr