

## **Riz au lait**

*(Pour 4 petits pots)*

- 125g riz cuit
- 320ml lait
- 1 gousse de vanille fendue
- 1 anis étoilé
- Moitié d'un zeste d'orange (finement rapé+ 1 morceau)
- 50g sucre en poudre
- Une poignée de raisins secs

Dans une casserole verser le lait sur le riz, ajouter le sucre, l'anis étoilé et le morceau de zeste d'orange

Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le lait est presque complètement évaporé

Remuer régulièrement et vérifier la consistance

Ensuite retirer du feu, ôter le zeste d'orange, la gousse de vanille (éventuellement râcler les graines restantes de la gousse) et l'anis étoilé

Ajouter le zeste d'orange finement râpé, les raisins secs et mélanger

Laisser refroidir complètement et servir froid