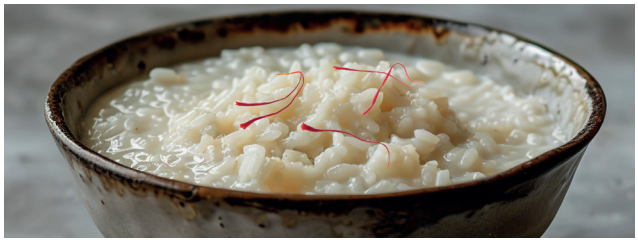
Riz au lait
au safran de Touraine



par Cyril Plateau,
chef du restaurant La Liodière à Joué-lès-Tours

1. Chauffer le lait à ébullition.
2. Ajouter le riz et cuire à frémissement pendant 20 min en remuant fréquemment.
3. En fin de cuisson ajouter le beurre , le sucre et le safran puis finir de cuire 3 min en mélangeant sans discontinuer.

Déguster frais ou légèrement tiède

Ingrédients pour 8 personnes

- 1L lait entier
- 180g de riz à dessert
- 80g de sucre
- 80g de beurre
- QS Safran