**Riz au lait pour machine à pain**

[](http://icu.linter.fr/450/358767/4862131209/riz-au-lait-pour-machine-a-pain.jpg)

http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation.gifTrès facile à réaliser... http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)

**Pour 4 personnes :**

* 95 cl de lait
* 90 g de sucre
* 20 g de beurre
* 2 cuillères à café de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide
* 180 g de [riz](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/233/riz.shtml) rond
* **Préparation :** 5 mn
* **Cuisson :** 105 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 110 mn

* **Préparation**

**1**Faire cuire le riz à l'eau bouillante 3 minutes. Égoutter.   
  
**2**Dans la cuve de la machine à pain ajouter dans l'ordre :  
lait, beurre fondu, vanille, sucre et le riz.   
  
**3**Mettre la machine sur le programme confiture.   
  
**4**A la fin du programme, vérifier la texture et remettre le programme cuisson sous surveillance si nécessaire.   
  
**5**Consommer frais.