**Riz au lait avec du sucre brun**

**riz de dessert
lait entier
1 œuf
2 jaunes d'œufs
25 cl de lait
100 g de sucre fin**

**30 gr de farine
1 gousse de vanille
1 sachet de sucre vanillé
25 cl de crème
safran
cannelle
sucre brun**

Faites cuire **le riz** de dessert selon les instructions sur l'emballage mais dans du lait avec l'ajout d'un sachet de safran.

**Le pudding** : faites bouillir les 25 cl de lait avec la gousse de vanille fendue. Fouettez 1 oeuf, 2 jaunes et 100 g de sucre jusqu'à ce que le tout soit mousseux. Ajoutez 30 g de farine et le sucre vanillé. Versez la moitié du lait chaud. Mélangez bien et versez le tout dans le reste du lait. Continuez à remuer jusqu'à ce que le pudding soit formé.

Fouettez la crème à moitié solide. Mélangez le pudding au riz et ajoutez de la crème à moitié fouettée.

Laissez le riz au lait refroidir et servez avec du sucre brun.