

# L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 à 6 personnes



Durée totale : 1h40 min



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 1h30 min

## Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

## Ingrédients :

- 150 g de riz rond
- 1 litre de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de sucre

**Cuisson :** 1h30 min

**HAUT :** mini

**BAS :** mini

Cette recette est également réalisable dans  
le V5000, V3000 et V4000.

# Riz au lait à la vanille

**1** Mettez le riz (cru) dans la cocotte de l'Omniseur. Versez le lait entier. Ajoutez le sucre et mélangez bien.

**2** Fendez la gousse de vanille et en extraire les graines, ajoutez-les au lait ainsi que la gousse entière afin qu'elle libère tout son arôme pendant la cuisson.

**3** Mettez en cuisson cocotte fermée.

**4** Après la cuisson, ouvrez la cocotte et mélangez bien l'ensemble, laissez refroidir un peu avant de déguster.

### Avantages :

Un délice d'onctuosité ! servez tiède, nature ou accompagné d'un coulis de fruits, caramel, miel, fruits secs ...

