

# Riz au lait au sirop d'érable

Riz au lait parfumé à la vanille, écorce d'orange et sirop d'érable.



Desserts



Wok



## Mise en place

Dans une casserole verser le lait et le mettre à chauffer, ajouter le bâton de cannelle, la pincée de sel, le sirop d'érable et le zeste d'orange.  
Ajouter le riz dès l'ébullition obtenue, et laisser cuire à feu très doux environ 35 minutes.

## Mise en oeuvre

Servir avec des tranches d'orange et le sirop d'érable.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	40 g
Riz rond		50 g
Lait		350 ml
Oranges		1 pièce
Baton de cannelle		1 pièce
Sel		1 trait