

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
de crème liquide	20 cl
de lait entier	1 litre
Riz rond blanc	180 grammes
sucré	100 grammes
fleur de sureau noir	5 ombelles

Préparation

1. 1- faire bouillir le lait 2- laisser infuser le sureau une dizaine de minutes 3- mettre le riz et faire cuire (environ 30-35minutes) 4- quand le riz est cuit ajouter le sucre remettre à chauffer 2 min

2. 5- réserver quelques myrtilles pour la décoration 6- écraser le reste des myrtilles avec une pincée de sucre 7- mettre la moitié du riz avec les myrtilles 8- dresser le riz au lait, décorer avec quelques myrtilles et quelques fleurs de sureau
