

# safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://amirabelle.canalblog.com>

## **riz au lait safrané**

### *Ingrédients*

1 l de lait  
150 g de riz rond  
4 c à s de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
0.1g de safran

[www.oct8bre.fr](http://www.oct8bre.fr)

### *Méthode*

Rincez le riz et mettez tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain et mettez en route sur programme confiture.

Dès que le temps est terminé enlevez la cuve et versez le riz cuit immédiatement dans un saladier, ramequin ou verrine et patientez jusqu'à refroidissement.

Dans le fond de vos ramequins vous pouvez mettre du (sirop au safran) , du caramel ou un peu de coulis ou confiture avant de verser votre riz.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>