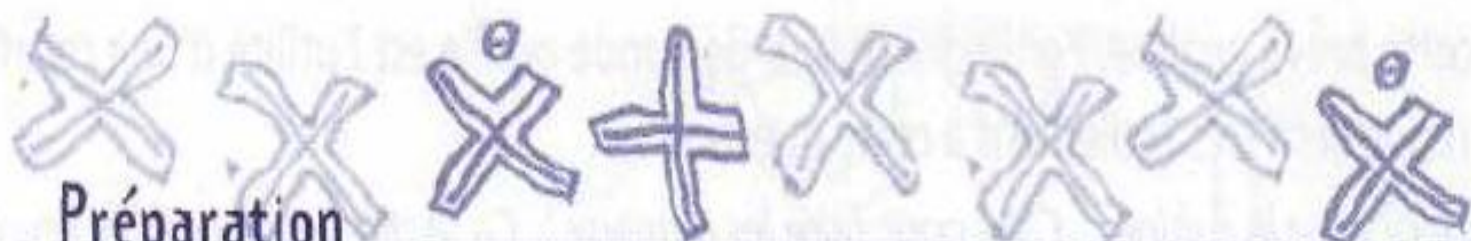


## ● ● DIRIDOU - Le riz doux - Martinique

### Ingrédients



- 2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 300 g de sucre
- 260 g de riz
- 4 œufs
- 1 gousse de vanille



### Préparation

- 1/ Cuire le riz 2 minutes dans l'eau bouillante, puis l'égoutter.
- 2/ Faire bouillir le lait, y ajouter de la vanille. Verser le riz dans le lait bouillant vanillé. Le riz absorbe le lait en 45 minutes.
- 3/ Battre les œufs entiers, les ajouter dans le riz, avec le sucre et la pincée de sel. Mélanger le tout avec une fourchette.
- 4/ Mettre le riz dans un plat. Enfourner. Laisser cuire à four doux pendant 10 à 15 minutes.