



## Pouding au riz

2 tasses de lait entier

1¼ tasses d'eau

1 tasse de riz à grains longs, (du riz Basmati ou du riz blanc à grains courts peut aussi être utilisé)

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1 cuillère à thé de cannelle

1/2 c. à thé de muscade (fraîchement râpée)

1 boîte (14 oz) de lait concentré sucré

pincée de sel

### Mode d'emploi

Bien rincer le riz à l'aide d'une passoire à mailles fines et bien l'égoutter.

Ajouter le lait, l'eau, une pincée de sel, la cannelle et la muscade dans le pot instantané.

Ajouter le riz dans l'instant Pot et remuer pour bien mélanger.

Mettez le couvercle, scellez-le et assurez-vous de bien fermer l'évent.

Appuyez sur le bouton Porridge. Il est automatiquement réglé pour cuire pendant 20 minutes avec ce réglage.

Une fois que c'est fait, faites un relâchement de pression naturel de 10 minutes.

Après 10 minutes, appuyez sur Annuler pour éteindre le Instant Pot et ouvrir l'évent pour libérer la pression restante.

Une fois dépressurisé, ouvrir le couvercle et ajouter le lait concentré sucré et l'extrait de vanille.

Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et crémeux.

Servez et savourez !

<https://sweetandsavorymeals.com/instant-pot-rice-pudding/>