**Riz au lait au four**

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

* 1 litre de lait frais entier (cru, c’est meilleur)
* 90 g de riz rond de Camargue
* 90 g de sucre cassonade
* 1 belle gousse de vanille (de Mayotte ou de La Réunion).

**La préparation**

Fendre dans la longueur la gousse de vanille et récupérer les grains en les grattant avec un petit couteau. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec les grains de vanille et la gousse fendue. Laisser infuser pendant 15 minutes. Mélanger le sucre et le riz dans un récipient.

Verser le lait sur le mélange. Remuer avec une cuillère en bois. Mettre le tout dans un moule à soufflé ou un plat en terre (gousse comprise). Enfourner à 150 °C pendant 2 heures, jusqu’à ce qu’une croûte se forme.