Ingrédients :  
     - Eau ; cannelle ; lait ; sucre ; riz (pas de riz jaune)   
  
Dosage :  
    - 1 pot de riz (le pot à lait Nestlé)   
    - 1 litre et demi de lait  
    - 500g de sucre   
    - 4 cosses de Canel   
  
Porter à l’ébullition de l’eau et la cannelle  
    - Ajouter le riz  
    - Ajouter du lait jusqu’à recouvrir le riz  
    - Laisser cuire à feux doux  
    - Ajouter du lait par petite quantité, de temps en temps  
    - Continuer à remuer  
    - Quand le riz est bien cuit, ajouter le sucre et le reste de lait    
    - Laisser cuire pour faire fondre le sucre   
    - Continuer à remuer   
    - Vérifier que le riz soit bien crevé, et bien cuit  
    - En fin de cuisson, il ne faut pas que la pate soit trop dure,   
    - Goutter,   
    - Eventuellement, ajouter du sucre et/ou du lait   
    - Enlever du feu

Le riz au lait :   
    - se mange en dessert,   
    - est offert aux divinités lors des cérémonies cultuelles

