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

