



# Sarrasin au lait

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

## Ingrédients :

- 200 g de sarrasin
- 800 ml de lait
- 40 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

## Préparation :

1. Faire tremper les graines de sarrasin pendant 30 minutes dans l'eau froide.
2. Égoutter puis les mettre dans une casserole avec le lait, le sucre et la vanille.
3. Cuire à feu moyen pendant 30 minutes et mélanger de temps en temps.
4. Pour servir, mettre dans un plat ou dans des verrines.



## Variantes :

Utiliser du lait végétal !

