

RIZ AU LAIT D'ABUELA

Ingredients

- 5 C.À.S DE SUCRE
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 1 LITRE DE LAIT
- 1 ZESTE DE CITRON
- 100G DE RIZ ROND



Préparation

1. FAIRE BOUILLIR LE LAIT AVEC LE SUCRE, LE SUCRE VANILLÉ ET LE ZESTE DE CITRON.
2. LORSQUE LE LAIT BOUT, JETER LE RIZ EN PLUIE ET BAISSER LE FEU POUR QUE L'ÉBULLITION SOIT TRÈS LENTE, LE RIZ DOIT CUIRE TRÈS LENTEMENT.
3. LORSQUE LE RIZ AFFLEURE LE LAIT, COUPER LE FEU ET LAISSER REFROIDIR : LE RIZ VA FINIR DE S'IMBIBER DE LAIT EN REFROIDISSANT.
4. ON PEUT SERVIR CE DESSERT TIÈDE OU FROID DANS DES RAMEQUINS AVEC UN ZESTE DE CITRON VERT POUR DÉCORER LE DESSUS.



4 PERS



1H

La recette vidéo

