



Riz au lait à l'orange

- Par vision-plaisir

Le riz au lait chocolat. Humm ! du chocolat dans du riz .

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 115g de riz rond
- 130g de sucre en poudre
- vanille
- 1 orange non traitée



Réalisation:

Mettre à chauffer le lait avec la gousse de vanille et le zeste d'une orange. Laisser infuser pendant 10 minutes puis retirer la gousse de vanille et l'écorce d'orange. Verser le riz rond sur le lait. Mettre à chauffer à feu doux. Remuer régulièrement et après 5 minutes verser le sucre en poudre. Continuez à remuer jusqu'à la fin de cuisson du riz. Verser dans un saladier ou ramequin et laisser refroidir avant dégustation. Le riz au lait peu se manger tiède ou refroidi. Accompagné de tuiles à l'orange, l'effet sera meilleur.