

Riz au lait de notre enfance



Ingrédients

- 1 litre de lait
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de riz blanc rond
- 1 zeste de citron (facultatif)



Préparation

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé et le zeste de citron ou autre zeste de votre choix (attention faites un ruban assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson).

Lorsque le lait bout, jetez le riz en pluie et baissez le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.

Lorsque le riz affleure le lait, coupez le feu et laissez refroidir ; le riz va finir de s'imbibber de lait en refroidissant.

On peut servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins.



Astuces de chef

• Si vous aimez les fruits, vous pouvez caraméliser des pommes, des bananes, des ananas et les déposer dessus. Vous pouvez aussi opter pour des fruits frais comme quelques quartiers d'orange, des morceaux de pêches ou de mangue. Ou tout simplement avec une belle cuillère de confiture au-dessus.