



Crème de riz au lait à l'Orange

Ingrédients (8 personnes)

1l de lait
100g de crème de riz
200g de sucre en poudre
1càc d'eau de fleur d'oranger

3 oranges
3càc de Maïzena
3càs de sucre en poudre

Dans une casserole, verser la crème de riz, le sucre et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger.

Verser tout doucement et en plusieurs fois, le lait.

Porter à ébullition jusqu'à épaississement de la crème.

Retirer du feu et verser dans des verrines.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparer une sauce à l'orange.

Pour cela, mélanger le jus des oranges, le sucre en poudre et la maïzena.

Faire épaissir sur feu doux et laisser refroidir.

Au moment de servir, verser la sauce à l'orange sur la crème.