GOURMANDISES BY CEC

http://crega.over-blog.com

RIZ AU LAIT

http://crega.over-blog.com/article-riz-au-lait-44923140.html

Dans mon panier :
-pour 4 ramequins -
- 100 g de riz rond
- 600 ml de lait
- 25 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 10 g de zestes d'orange confits coupés en dés.
- 4 cuillères à soupe de nappage au caramel (facultatif)

Dans ma cuisine :
Porter le lait à ébullition
Baisser le feu et ajouter le riz, la cassonade, le sel et les zestes confits.
Cuire doucement à ouvert en surveillant , jusqu'à absorption complète du lait.
Si le riz n'est pas assez, fondant, ajouter 1 verre de lait et continuer la cuisson.
Dans 4 ramequins, mettre une cuillère à soupe de nappage puis répartir le riz au lait.
Réserver au frais avant de servir.