



« Riz au lait »

Pour 4 personnes, recette Garcia

Ingrédients:

- 150g de riz
- 75cl de lait
- 1 zeste de citron
- Sucre
- 1 bâtonnet de cannelle
- Cannelle en poudre
- eau

Préparation :

- Porter une casserole d'eau à ébullition
- Y verser le riz en pluie, et le laisser cuire 10 minutes
- Egoutter le riz

- Amener à ébullition 75cl de lait dans une autre casserole, avec le zeste de citron, et le bâtonnet de cannelle
- Y ajouter le riz, allonger la cuisson de 12 minutes

- Retirer du feu, enlever le zeste et la cannelle
- Ajouter 7 cuillères à soupe de sucre, puis verser dans des coupelles individuelles
- Laisser refroidir

- En décoration : poudrer de cannelle avant de servir

