



RIZ AU LAIT D'ELVIRA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4-6 personnes:

5 dl d'eau

1 pincée de sel

1 long ruban de zeste de citron (bien laver s'il a été traité après récolte)

1 bâton de cannelle

200 g de riz grain court (caroline ou arborio)

1 l de lait

200 g de sucre

cannelle moulue

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sel, le zeste de citron et le bâton de cannelle. Ajouter le riz et laisser cuire à feu doux, en remuant régulièrement.

Faire chauffer le lait avec le sucre.

Au fur et à mesure que l'eau de cuisson s'évapore, la remplacer par le lait chaud sucré. Ne pas cesser de remuer. Le riz ne doit pas attacher et il doit toujours rester du liquide. Continuer la cuisson jusqu'à ce que le riz ait absorbé presque tout le liquide, en veillant pour qu'il en reste suffisamment pour un résultat final très crémeux.

Enlever le bâton de cannelle et le zeste de citron.

Servir le riz dans des coupelles et laisser refroidir. Décorer la surface avec de la cannelle moulue.

Servir froid ou à température ambiante.