

Riz au lait et zestes d'orange (sans oeuf)

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 24 min
Temps de repos : 2h00

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

- 60 g de beurre doux
- 180 g de riz rond spécial dessert
- 10 g de zestes d'orange
- 600 g de lait entier
- 30 g de sucre vanillé maison (i-Cook'in®)
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de lait entier (facultatif)

Peser et faire fondre le beurre coupé en cubes, 2 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

Ajouter le riz rond spécial dessert sans le rincer et les zestes d'orange.

Faire rissoler 1 minute 30 - 90°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

Verser le lait entier (sortant du réfrigérateur). Ajouter le sucre vanillé maison i-Cook'in et le sucre semoule. Faire mijoter 13 minutes - 100°C - vitesse 2. (panier inox à l'envers)

Terminer la cuisson 7 minutes - 90°C - vitesse 2. (sans verre doseur). On obtient un riz sans trop de liquide, assez compact (possibilité de le mouler).

Si vous préférez un riz un peu plus crémeux, ajouter du lait et mélanger 30 secondes - vitesse 2. Verser dans un récipient ou des coupelles ou empreintes caramélisées selon texture, et placer au réfrigérateur au moins 2h00.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre	2 min	90°C	2	
	Riz, zestes d'orange	1min30	90°C	2	
	Lait, sucre vanillé, sucre	13 min	100°C	2	
		7 min	90°C	2	
	Lait (facultatif)	30 sec		2	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)