

Riz à la confiture de lait

Les ingrédients pour 4 personnes :

100g de riz à dessert (rond)

150 g de confiture de lait

30 g de cerneaux de noix

Les zestes d'une orange

25 cl de lait entier

50 cl de crème liquide entière

Faire cuire le riz avec les zestes d'orange 40 mn à feu doux dans le mélange lait et crème porté à ébullition.

Ajouter la confiture de lait et les cerneaux de noix concassés.

Servir chaud ou tiède.

Pour ma part j'ai mis un peu plus de confiture de lait (tout doit dépendre du parfum de celle-ci) et je me suis contentée de décorer les coupes avec les noix , préférant garder tout le moelleux du riz au lait . J'ai rajouté des zestes d'orange pour la déco. Pour avoir goûté (il faut bien se dévouer) chaud , tiède et froid , je trouve que le parfum de la confiture de lait ressort mieux tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>