

Arroz Doce

Le Riz au Lait Portugais

ingrédients

250g de riz rond

1l de lait

100g de sucre en poudre

un bâton de cannelle

6 jaunes d'œufs

le zeste d'un demi citron*

le zeste d'une demie orange*

1 cuiller à café de cannelle en poudre

40g de beurre demi sel

Laver le riz. Le mettre dans une casserole, recouvrir d'eau chaude.

Ajouter la cannelle et les zestes. Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir jusqu'à absorption complète de l'eau.

Faire chauffer le lait, le verser sur le riz. Laisser sur feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à complète absorption du lait.

Ajouter le beurre, le sucre et la cannelle en poudre, mélanger. Laisser cuire encore 5 minutes sur feu doux. Laisser tiédir.

Battre les jaunes d'œufs et les incorporer au riz. Retirer le bâton de cannelle et les zestes, verser le riz dans le plat de service ou dans des ramequins. Servir tiède ou froid.

* si je n'en ai pas sous la main je remplace avec un peu de jus, j'ai même essayé avec des quartiers de clémentines...