



Le délicieux riz au lait de mère-grand



10'



60'



4X

INGRÉDIENTS

- 1 litre de **lait**
- 100 grammes de **riz blanc rond**
- 5 cuillère à soupe de **sucre**
- 1 sachet de **sucre vanillé**
- 1 bâton de **cannelle** (facultatif)
- 1 **orange** ou 1 **citron** non-traité

USTENSILES

- une **casserole**
- un **couteau** ou un **zesteur**
- une **cuillère en bois**
- des **ramequins** (ou autre récipient) pour servir

PRÉPARATION

1. Prélever le zeste de l'orange ou du citron (il est important de faire deux rubans assez long pour les retirer en fin de cuisson)
2. Faire bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé et le zeste. Si vous aimez la cannelle, vous pouvez ajouter un bâton de cannelle.
3. Rincer le riz dans l'eau tiède.
4. Une fois que le lait bout, mettre le riz progressivement dans le lait en mélangeant. Baisser le feu pour laisser cuire le riz lentement (environ 30 à 40 minutes). Mélanger régulièrement.
5. Arrêter la cuisson lorsque le riz est bien cuit et qu'il reste un peu de lait dans la casserole. Le riz finit de s'imbibber de lait en refroidissant.
6. Servez le riz au lait tiède dans des ramequins. Vous pouvez également glisser un petit pot de riz au lait dans le cartable de votre enfant.

Le miroir magique annonce à Blanche-Neige et le Petit Chaperon rouge qu'elles mangeront du riz au lait et un pain perdu au déjeuner. Il ne se trompe jamais : la grand mère du Chaperon rouge leur sert ces deux mets dont se délectent les deux amies.

Mhhhhh, le riz au lait : une valeur sûre pour se réconforter!

