



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Arroz-doce [Pudding au riz] .



Ingrédients pour 3 personnes :

- 100 g de riz rond
- 100 g de sucre
- 125 ml d'eau
- 2 jaunes d'œuf
- 500 ml de lait
- Cannelle en poudre
- Sel

- Faire bouillir l'eau avec une pincée de sel
- Ajouter le riz et laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau
- Ajouter le lait et faire cuire jusqu'à ce que le lait ait diminué de moitié
- Retirer la casserole du feu. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre
- Mélanger avec la préparation au riz
- Remettre la casserole sur le feu et remuer sans cesse jusqu'à ce que les jaunes prennent
- Retirer du feu et laisser refroidir. Verser le riz dans un ramequin
- Saupoudrer de cannelle et servir froid

