

RECETTE INFUSION

# Riz au lait Citron Cannelle



## INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1 L de lait de vache entier (de ferme de préférence)
- 150 gr de riz rond à dessert (Camargue de préférence)
- 70 gr de sucre
- 1 Bâton de Vrai Cannelle de Ceylan Moulue (5 gr)
- 2 Citrons Jaune Bio (environ 5 gr de zestes)

## INFUSION DES PARFUMS

### 5 MINUTES, 2 JOURS À L'AVANCE

Brosser soigneusement le citron pour éliminer les impuretés, séchez-le et prélevez le zeste avec une râpe fine (Type Microplane)

Dans un récipient, incorporez le lait, le zeste du citron et la cannelle dans le lait, mélangez, filmez et laissez reposer 2 jours au frais.

## CUISSON

Passez le lait au chinois pour éliminer les zestes de citron et la cannelle : grâce à l'infusion lente, votre lait aura capté de merveilleux parfums.

Portez le lait à ébullition tranquillement ; attention à ne pas laisser le lait attacher au fond de la casserole ou déborder. Dès que le lait commence à frémir, versez le riz en pluie, mélangez doucement avec un fouet.

Dès que le lait recommence à frémir, diminuez le feu à 1/3 de sa puissance, mélangez à nouveau et mettez un couvercle en laissant un petit espace pour éviter que le lait ne déborde.

Laissez cuire tout doucement pendant 35 minutes, en remuant de temps à autre pour assurer une cuisson homogène ; Rajoutez le sucre, mélangez et laissez cuire 5 minutes. Coupez le feu et laissez reposer 5'.

Transvasez dans un grand récipient plat de préférence (le riz au lait va refroidir plus rapidement), mélangez bien et laissez refroidir à température ambiante, puis stocker au réfrigérateur.

Vous pouvez aussi le déguster tiède.  
Essayez de résister plus de 5 minutes à la tentation !



# Éclats de riz

IL ÉTAIT UNE FOIS DES RIZ AU LAIT