

Aletria (4 personnes)

Ingrédients

- 150g de pâtes Aletria
- 1l de lait, zeste de citron
- 3 œufs
- 50g de sucre semoule
- 1 bâton de cannelle
- 1cuillère à soupe de cannelle en poudre

Préparation

1° Faire bouillir le lait avec le bâton de cannelle et le zeste de citron.

2° Ajouter le vermicelle (en brisant les nids entre vos doigts) et le sucre.
Remuer sans arrêt.(20minutes)

3° Lorsque le vermicelle est cuit et que le mélange a épaissi, laissez tiédir puis hors du feu, ajouter les œufs. (la préparation doit être tiède afin de ne pas faire cuire les œufs).

4° Verser dans un plat, laissez refroidir, puis saupoudrer de cannelle.