

Arroz doce

Ingrédients

- Riz carolino 200 grammes
- Lait 1 litre
- Sucre 200 grammes
- Jaunes d'œuf 4
- Beurre doux 40 grammes
- Eau 50 centilitres
- Bâton de cannelle 1
- Zestes de citron 2
- Cannelle en poudre selon votre goût
- Sel 1 pincée

Préparation

1. Dans une casserole, verser l'eau et la pincée de sel et mettre à chauffer. Lorsque l'eau bout, ajouter le riz carolino puis laisser cuire à feu moyen et sans couvrir, jusqu'à absorption complète de l'eau
2. Ajouter le bâton de cannelle et les zestes de citron dans la casserole. Mettre sur feu doux/moyen et verser petit à petit le lait dans la casserole. Le riz doit absorber le lait au fur et à mesure, comme pour un risotto. Mélanger doucement sans s'arrêter
3. Lorsque vous avez versé quasiment tout le lait, ajouter le sucre puis le beurre doux et bien mélanger pendant 2/3 minutes. Verser le reste du lait et mélanger à nouveau
4. Battre les jaunes d'œuf dans un bol, puis y ajouter un peu de riz au lait pour les tempérer et qu'ils ne cuisent pas. Verser ensuite ce mélange petit à petit dans la casserole en mélangeant bien
5. Lorsque le riz a absorbé tout le lait et reste bien crémeux, verser dans un plat ou dans des ramequins individuels et laisser refroidir
6. Décorer avec de la cannelle en poudre, et c'est prêt !