

RIZ DOUX

RECETTE N°49

NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1,75 litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 1 zeste de citron
- 200 g de riz rond
- 2 oranges sanguines
- 8 abricots frais ou 1/2 boîte
- 100 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeufs

MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau de cuisine
- casserole
- cuillère en bois
- réfrigérateur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Faire bouillir le lait avec la vanille et le zeste de citron.
02. A ébullition, ajouter le riz.
03. Remuer, puis couvrir à moitié la casserole et faire cuire doucement environ 20 à 25 minutes.
04. Peler à vif les oranges.
05. Couper la chair en morceaux.
06. Couper en morceaux les abricots après avoir ôté les noyaux (égoutter les abricots au sirop, si c'est la formule utilisée).
07. Ajouter au riz les fruits et le sucre.
08. Remuer, laisser cuire 10 minutes.
09. Verser le riz très chaud sur les jaunes d'oeufs en battant vivement.
10. Laisser refroidir et servir très froid.

NOTES PERSONNELLES
