

Riz, céréales et pain

Riz au lait "suzette à marrakech"



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

356

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Prélever les zestes de l'orange à l'aide d'un zesteur en veillant à ne pas trop appuyer pour ne pas prendre le blanc. Il est possible d'utiliser un économe à la place. Réserver dans un bol.
- 2 Couper l'orange en deux à l'aide d'un couteau d'office puis la presser à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver le jus dans un bol.
- 3 Verser le riz dans un saladier et le couvrir d'eau pour enlever l'amidon. L'égoutter dans une passoire puis répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Étape 2

Cuisson du riz

- 1 Verser la moitié du sucre dans une casserole avec un peu d'eau puis mélanger avant d'incorporer les zestes.
- 2 Faire revenir sur feu moyen en veillant à ce que cela ne brûle pas. Après 2 minutes environ, incorporer le lait et mélanger.
- 3 Ajouter une pincée de sel, le reste du sucre, le bâton de cannelle et le safran, puis mélanger avec une cuillère en

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le riz au lait

200 g **Riz Arborio**
1 litre(s) **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**
1 **Orange(s)**
6 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 c. à soupe **Eau**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 **Safran en filaments**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

20 g **Chocolat noir**

bois

- 4** Augmenter légèrement le feu pour amener le mélange à ébullition.
- 5** Dès l'ébullition, baisser sur feu doux puis incorporer le riz. Laisser cuire pendant une vingtaine de minutes tout en mélangeant.

Étape 3

Dressage

- 1** Lorsque le riz au lait est cuit, ôter la casserole du feu. Puis verser le jus d'orange dans la casserole et mélanger.
- 2** Ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau.
- 3** Verser le riz au lait dans un bol de dressage et décorer de copeaux de chocolat en râpant ce dernier à l'aide d'un économe. Servir aussitôt.