

Arroz con Leche



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 bâton de Cannelle.
- 1 Œuf.
- Cannelle en poudre pour saupoudrer.
- 1 Citron BIO.
- 1 Orange BIO.
- 200 g de Riz rond.
- 3 cuil. à soupe de Sucre.
- 1,20 L de Lait.

Préparation:

- Laver l'orange et le citron.
- Les éplucher avec un économiseur, en essayant de faire un seul morceau en spirale.
- Mettre dans une casserole, le lait, la cannelle, les épluchures des agrumes et cuire à feu fort jusqu'à ébullition.
- Ajouter le riz et cuire pendant quinze minutes, en remuant de temps en temps.
- Sortir la casserole du feu et enlever la cannelle et les épluchures.
- Battre un œuf dans un saladier avec le sucre.
- Ajouter le mélange au riz et mélanger bien.
- Distribuer dans quatre cassolettes.
- Saupoudrer très généreusement de cannelle en poudre et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Décorer avec un copeau de zeste de citron et d'orange et un biscuit au chocolat.