

Riz au lait aux pralines roses

Pour 4 ramequins

Préparation : 5 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1l lait entier
- 75g de pralines roses broyées
- 1 gousse de vanille
- 200g de riz rond
- 1cs de fleur d'oranger
- 1/2 cc de zestes d'orange
- Caramel liquide pour le nappage



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule et des verrines!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mettre le riz dans une casserole avec les zestes d'orange. Couvrir d'eau et porter à ébullition, puis égoutter.
- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et les pralines roses broyées.
- Verser le riz et laisser cuire 20 à 25 min à petit feu en remuant souvent.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Lorsque le riz est froid, incorporer l'eau de fleur d'oranger et le servir nappé d'un peu de caramel liquide.

Bon appétit !!!!