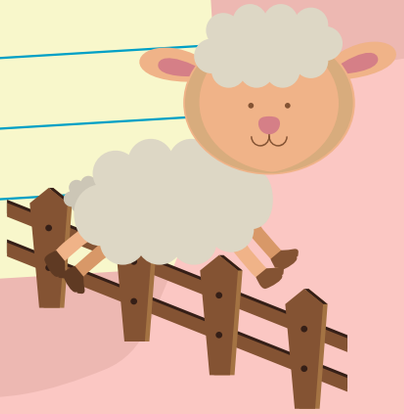
Riz au lait de brebis

Ingredients

- 1 litre de lait de brebis
- 5 c. à s. de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100gr de riz rond
- 1 zeste de citron
- orange

Préparation

1. Faire bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé et le zeste d'orange (attention faire un ruban assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson).
2. Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.
3. Lorque le riz affleure le lait, couper le feu et laisser refroidir ; le riz va finir de s'imbiber de lait en refroidissant.