

... DES LE PETIT DEJEUNER

RECETTE du JEUDI 28 mai

Crème de riz à la fleur d'oranger

Ingrédients pour 6 personnes :

- 75 cl (750 g) de lait frais entier
- 40 g de farine de riz (ou de fécule de maïs type Maizena)
- 120 g de sucre semoule
- 6 abricots moelleux (ou à défaut secs, un peu réhydratés)
- eau de fleur d'oranger ou eau de rose
- 6 amandes

Préparation :

- Mélanger 25 cl de lait froid avec la farine de riz. Ajouter ensuite le reste de lait froid et mélanger à nouveau.
- Verser dans une casserole avec le sucre et porter à petite ébullition sans cesser de remuer avec un cuillère en bois pendant 5 à 10 minutes le temps que la crème devienne plus épaisse un peu comme une crème pâtissière.
- Éteindre et ajouter 2 à 3 cs d'eau de fleur d'oranger (goûter dès la première cuillère, cela dépend des marques).
- Verser dans des ramequins ou verrine laisser tiédir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur au moins 4-5 heures (même toute une nuit). Elle se gardent bien 2 à 3 jours.
- Poser des morceaux d'abricots et une amande sur les crème et servir bien frais.

BON REGAL !

