

Riz à l'orange

Pour 4 à 6 personnes.

1/4 de litre de lait, 50 g de riz, 75 g de sucre semoule, 2 oranges, 1/2 citron, 100 g de crème fraîche.

Pour la sauce : 1 orange, 1/2 citron, 10 morceaux de sucre, 1 c à café de fécule, 1 œuf, 1 verre de liqueur à l'orange.

Faire bouillir le lait avec un zeste d'orange non traitée.

Bien laver le riz et le jeter dans le lait bouillant. Faire reprendre l'ébullition, puis mettre au bain-marie et laisser cuire tout doucement pendant une heure environ. Il faut que le riz ait absorbé tout le lait. Ajouter alors le sucre et laisser refroidir. Lorsque le riz est bien froid, y ajouter le jus de deux oranges, celui d'un demi-citron et la crème fraîche bien fouettée.

Verser dans le bac à glace du réfrigérateur et le laisser ainsi pendant trois heures en remuant de temps en temps.

Préparer la sauce en mélangeant dans une petite casserole la fécule avec le sucre, le jaune d'œuf et le jus de l'orange et du demi-citron. Faire épaissir sur feu doux en remuant tout le temps, puis, dès que la sauce épaissit, la verser sur le blanc d'œuf qu'on aura battu à l'avance, et mélanger vivement. Mettre au frais.

Au moment de servir, on démoulera le riz dans un plat et on l'arrosera avec la sauce et la liqueur.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.