

Riz à la Montmorency

Pour 4 personnes.

125 g de riz, 8 dl de lait, 100 g de sucre, un zeste d'orange, deux bananes, cerises confites.

Préparer un riz au lait en laissant « gonfler » le riz dans un peu d'eau froide avec une pincée de sel puis en recouvrant ensuite de lait. Parfumer pendant la cuisson avec le zeste d'orange, mettre la sucre en fin de cuisson quand e riz a absorbé tout le lait. Laisser refroidir.

Présenter en coupe avce des tranches de bananes et des cerises confites.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.