



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<http://tabliersvolants.org>)

Riz au lait citron-poivre

Recette pour 200 personnes

Ingrédients

- 5 kg de riz
- 400 gr de beurre
- 20 litres de lait
- 5 poivres longs râpés
- Le zeste de 3 citrons.
- 800 gr à 1kg de sucre

Préparation

Faire revenir le riz et le beurre à chaud comme pour un riz pilaf.

Ensuite rajouter le lait louche après louche comme pour un rizzoto, chaque fois que ça devient difficile à tourner avec une grrrrande cuiller, de la profondeur du faitout et plus.

Rajouter le sucre en cour de tournage.

Rajouter le zeste de citron et le poivre au bout de 25 à 30 minutes de tournage. Donc pas trop de cuisson pour ces ingrédients.

Arrêter la cuisson quand un point d'équilibre est trouvé entre le fondant du riz et son onctuosité.

En définitive, ça dépend de plusieurs variables le froid et le chaud extérieurs , du feu, et l'épaisseur de la casserole, et la qualité du riz et du lait. GOUTEZ !

Le conseil : pour ne pas que ca accroche, il ne faut jamais arrêter de tourner en s'attachant à bien racler partout le fond de la casserole.

URL source (modified on 26/09/2013 - 11:03): <http://tabliersvolants.org/recette/riz-au-lait-citron-poivre>