



Desserts

## Riz au lait à l'amaretto

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

120 grammes riz (dessert, arborio ou sushi)  
2 cuillères à soupe d'amaretto  
4 cuillères à soupe de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
cannelle (moulue)  
2 jaunes d'œuf  
1 litre de lait  
1/2 citron

**Du riz au lait 'maison' = c'est la nostalgie instantanée! De plus vous pouvez parfaitement y retravailler un reste de riz. Mais attention: n'utilisez pas de riz sauvage, ce n'est vraiment pas bon. D'autres variétés de riz rond conviennent bien. Mais vous pouvez aussi employer du riz long grain. Le résultat est alors un peu moins crémeux et vous devrez avoir un peu plus de patience ...**

### Méthode de préparation

Cuisez le riz environ 20 minutes dans le lait. Faites cela dans une petite casserole avec couvercle à feu doux. Mélangez régulièrement pour éviter que le riz ne colle. Laissez encore cuire doucement pour un mélange crémeux.

Entretemps battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un petit plat. Râpez l'épluchure du demi-citron puis pressez-le et récupérez le jus.

Retirez le riz du feu et incorporez-y vigoureusement le mélange de jaunes d'œuf. Ajoutez l'amaretto, le zeste de citron et le jus de citron. Mélangez bien.

Répartissez dans des petits ravers et saupoudrez de cannelle.

Servez chaud ou froid et garnissez éventuellement de fruits frais.

### Conseil:

Réalisez ce riz au lait sans lactose en travaillant avec du lait d'amande. S'accorde parfaitement avec l'amaretto!

