

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrediént	Quantité
Lait	50 cl (entier ou demi-écrémé (l'entier est meilleur pour la texture))
riz rond	60 grammes (le riz rond est important pour la bonne texture)
Sucre de canne	20 grammes (à varier selon préférences)
Aspérule odorante	10 brins (Ne pas hésiter à en mettre plus)
Fleur d'oranger	3 gouttes

Préparation

1. Mettre le lait et l'aspérule dans une casserole à feu moyen, puis rajouter assez vite le sucre et le riz. Mélanger régulièrement.

2. Dès que le lait arrive à ébullition, diminuer à feu doux. Varier plusieurs fois la puissance du feu de telle manière que le lait ne bout pas longtemps et que le riz cuise. Mélanger très régulièrement.

3. Cuire de cette façon un peu moins d'une heure, jusqu'à la texture voulue par absorption du lait par le riz. Retirer l'aspérule avant que la texture soit trop solide.
