

# GÂTEAUX DE RIZ À LA CANNELLE ET AU CITRON VERT

**Semaine du goût.**



Nombre de couvert : 100  
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Riz	2,4 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre le riz dans l'eau froide porter à ébullition (blanchir), rafraîchir, égoutter.</li> <li>- Faire bouillir le lait vanillé salé (une pincée), cannelle, auquel on ajoute le zeste des citrons verts.</li> <li>- Cuire le riz dans le lait parfumé.</li> <li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li> <li>- S'assurer de la cuisson du riz, ajouter la liaison jaunes/sucre, porter à ébullition quelques secondes.</li> <li>- Mouler en ramequin, refroidir.</li> <li>- Pour servir, saupoudrer légèrement d'une pincée de cannelle (facultatif: zestes de citrons verts).</li> </ul> <p><b>NB :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- On peut cuire le riz directement dans le lait à froid.</li> <li>- La liaison a base de jaunes n'est pas obligatoire.</li> </ul>
Sucre semoule	1,7 kg	
Lait	12 l	
Jaunes d'oeufs	48	
Gousse de vanille	6	
Citron vert	5 p	
Sel	QS	
Cannelle	QS	