

# Riz au lait au zeste d'orange au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 4	Astuces : 10	

## Ingrédients

1000G de lait  
130G de riz rond  
20G de jus d'orange  
80G sucre en poudre  
10G d'extrait de vanille  
Zeste d'une orange

## Etapas

Â»

Mettre le riz, le lait, le sucre en poudre, l'extrait de vanille, le zeste d'orange, le jus d'orange dans le bol du thermomix.

Â»

Régler sur 100°C sur la fonction mijotage en sens inverse pendant 45 minutes.

Â»

Mettre la préparation dans des verrines.

Â»

Laisser refroidir 3 H au frigo.

A déguster froid ou tiède. Miam ;)