

# *Recettes européennes*

## *Recette portugaise*

### UNE RECETTE

#### **Riz au lait de Coïmbra**

250 g de riz rond - 1 litre de lait - 200 g de sucre en poudre  
3 jaunes d'œufs - le zeste d'un citron - cannelle

Bien laver le riz. Le faire bouillir avec le sucre et le lait. Quand il monte, ajouter le zeste de citron. Laisser cuire 20 minutes à feu doux. Retirer du feu. Ajouter une pincée de sel et les jaunes d'œufs.

Bien mélanger. Verser dans un plat creux.

Décorer avec la cannelle : En prendre un peu dans votre main, la faire couler petit à petit entre le pouce et l'index que l'on frotte l'un contre l'autre.

