

## RIZ À L'ORANGE



### RÉALISATION DU RIZ À L'ORANGE

Une préparation de riz surprenante mais délicieuse pour accompagner certains plats de poisson ou l'agneau. Le **riz à l'orange** est une recette sucrée salée. Mis à part l'orange, le riz se prépare comme un riz pilaf. Surprenez votre famille et vos amis avec cette recette de riz à l'orange.

### LES INGRÉDIENTS DU RIZ À L'ORANGE :

350 g de riz 60 g de beurre 2 échalotes 2 oranges non traitées Sel et poivre 1 fois 1/2 le volume de riz en eau

### LES ÉTAPES DU RIZ À L'ORANGE :

Laver, essuyer et presser les oranges et réserver le jus. Prélever le zeste des oranges en ne gardant que la partie orange. Couper le zeste en fines lamelles. Faire chauffer 30 g de beurre à feu très doux et y faire blondir l'échalotte et le zeste d'orange. Ajouter le jus d'orange et laisser cuire 2 minutes. Ajouter le riz en une seule fois et mélanger. Ajouter l'eau qui doit représenter 1 fois 1/2 le volume de riz. Porter à ébullition, couvrir et baisser le feu de cuisson. Ajouter le reste du beurre juste avant de servir le riz à l'orange.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**4,74 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**0,69 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**3,19 €**



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)