Riz au lait d’amande

Si tu veux faire du riz de la meilleure manière pour 12 personnes, prends deux livres de riz et deux livres d'amandes, et une demi-livre de sucre. Et prends le riz bien mondé et bien lavé, et prends les amandes bien mondées et bien lavées et bien broyées et bien passées par l'étamine. Prends le riz, et mets-le au feu dans de l'eau claire, et quand il est bien bouilli et bien écumé, égoutte-le, et mets dessus une quantité de lait d'amandes ; et fais-le cuire loin des braises et fais le épaissir en tournant pour qu'il ne brûle pas. Et quand il s'assèche, rajoute dessus du lait d'amandes ; et quand il est presque cuit, mets dessus la quantité de sucre. Ce plat doit être blanc et très épais. Et quand c'est cuit, mets du sucre dessus dans les écuelles.

- *Ingrédients* :
- 150 g de riz,
- 40 g de sucre en poudre,
- lait d'amandes fait avec 150 g d'amandes et ¾ de litre d'eau.

- Lavez le riz, puis mettez-le à cuire dans de l'eau claire pendant quelques minutes. Écumez, puis égouttez le riz. Remettez-le dans la casserole avec un peu de lait d'amandes, portez à ébullition et remuez jusqu'à ce que le riz ait absorbé le lait d'amandes. Rajoutez un peu de lait d'amandes et laissez absorber de nouveau, et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz ne puisse plus absorber de liquide.
- En fin de cuisson, ajoutez une partie du sucre. Servir en saupoudrant de sucre en poudre.