



Le riz au lait d'amande aux cerises

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 45 minutes.

Ingrédients

Lait entier : 75 cl (= 750 g)
Vanille pure en poudre : 1 cuillère à moka
Riz rond : 125 g
Lait d'amande : 20 cl
Sucre en poudre : 100 g + 30 g
Chocolat blanc Opalys de Valrhona : 50 g
Cerises fraîches : 500 g
Kirsch : 5 cl (= 50 g)

Matériel

4 verrines
deux casseroles
deux cuillères en bois
une balance ménagère
un dénoyauteur



Réalisation > le riz au lait d'amande aux cerises

1. Mettre le lait et la vanille en poudre dans la première casserole et porter à ébullition.
2. Dès qu'un petit bouillon est installé, verser le riz en pluie, sans l'avoir rincé ni ébouillanté au préalable.
- il faut qu'il garde son amidon qui fera un excellent liant -
3. Laisser cuire à tout petits remous durant 30 minutes, à demi-couvert, afin que la vapeur s'échappe. Mélanger régulièrement et vérifier que le fond n'accroche pas, sinon il faudra baisser le feu.

Réalisation > la compotée de cerises

4. Dénoyauter les cerises lavées et essuyées.
5. Dans la seconde casserole, verser 30 g de sucre et le kirsch et porter à ébullition. Verser les cerises à laisser compoter 30 minutes à découvert.

Réalisation > le riz au lait d'amande aux cerises et le dressage

6. Ajouter dans le riz au bout de cette demi-heure le lait d'amande, 100 g de sucre en poudre et le chocolat blanc cassé en morceaux. Bien mélanger et laisser encore mijoter à petits remous durant environ 10 minutes avant de laisser tiédir et complètement refroidir à température ambiante.
7. Au moment de servir, remplir les verrines de riz au lait d'amande et napper d'un peu de compotée de cerises. Décorer éventuellement d'amandes fraîches ou de coques de macarons assorties.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com