

Riz au lait à la compote de cerises



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Riz rond de Camargue Panzani Maestro	0.25 Kilo(s)
Cerises	1.25 Kilo(s)
Citrons non traités	2.5
Crème fraîche liquide	0.04 Litre(s)
Eau	1.25 Litre(s)
Lait entier	1.25 Litre(s)
Sucre	0.38 Kilo(s)

Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

- Préparer le riz au lait:
 - Rincer le riz à l'eau froide.
 - Faire bouillir l'eau dans une casserole et y mettre le riz rincé.
 - Laisser cuire 5 minutes et égoutter.
- Dans une casserole, mettre le riz égoutté, le lait, la moitié de la crème fraîche et 0,125 Kg de sucre en poudre.
 - Mélanger.
- Porter sur feu très doux et laisser cuire 30 à 40 minutes selon la qualité d'absorption du riz et l'intensité de la source de chaleur.
 - Mélanger très souvent pendant la cuisson, afin que le riz gonfle et n'attache pas.
 - Dès que le riz est cuit et le jus bien crémeux, retirer du feu, puis le verser dans un saladier pour arrêter la cuisson.
 - Incorporer le reste de crème fraîche dans le riz brûlant afin de le rendre encore plus onctueux.
- Répartir dans des ramequins individuels, laisser refroidir complètement, puis mettre au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
- Préparer de la compote de cerises : laver, équeuter et dénoyauter les cerises en les coupant en deux.
 - Brosser les citrons, râper finement les zestes et presser les jus.
 - Mettre le tout dans une cocotte avec le sucre en poudre restant.
- Faire cuire environ 30 minutes sur feu doux, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les cerises aient pris la consistance d'une compote confiturée et que le jus soit voluptueux.
 - Verser dans un saladier et laisser refroidir complètement.
- Pour servir, démouler les ramequins sur des assiettes.

Astuce du chef :

Disposer un cordon de cerises autour de chaque riz au lait et en mettre quelques-unes dessus pour décorer.



**Les produits
Panzani Food Service
pour cette recette**



www.panzanifoodservice.com

