





RECETTE AVEC



RISALAMANDE
ET SA SAUCE AUX CERISES



Préparation : 30min

4 parts

Cuisson : 60min

INGRÉDIENTS

Le riz au lait

- 60 cl de lait entier
- 90 g de riz SunRice
- 2 gousses de vanille
- 1/2 cuillère(s) à soupe de sel
- 50 g d'amandes émondées
- 50 cl de crème liquide
- 2 cuillère(s) à soupe de sucre

La sauce cerise

- 200 g de cerises dénoyautées
- 150 g de sucre
- 1/2 cuillère(s) à soupe de maïzena

1. Préparez le riz au lait. Faites bouillir le lait dans une casserole à fond épais, puis ajoutez le riz. Fendez les gousses de vanille en deux pour récupérer les graines. Mettez les gousses et les graines dans le lait chaud. Remuez jusqu'à reprise de l'ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire pendant 45 mn à température moyenne, en tournant de temps en temps pour éviter que le riz ne brûle. Éteignez le feu, ajoutez le sel, mélangez bien et laissez refroidir au réfrigérateur.
2. Coupez les amandes en petits morceaux. Réservez.
3. Montez au fouet la crème en chantilly. Ajoutez-la ainsi que le sucre dans le riz au lait froid, mélangez.
4. Préparez la sauce cerise. Dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen les cerises, le sucre et 15 cl d'eau, en prenant soin de retirer les impuretés. Mélangez la Maïzena avec un peu d'eau, puis ajoutez ce mélange à la sauce cerise en remuant bien.
5. Servez le riz au lait froid, parsemez d'amandes et versez de la sauce cerise selon votre goût.

