Franck Marchesi-Grandi

Riz, céréales et pain

Riz au lait vanillé, jus de fraises et framboises garnies

2h	30 min	30 min	1h	476
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du riz au lait

1. Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office pour récupérer les grains.
2. Faire chauffer un peu de beurre dans une casserole.
3. Mettre le riz et le faire nacrer, c'est-à-dire l'enrober de beurre pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur nacrée.
4. Verser ensuite la moitié du lait dans le riz et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Verser le reste du lait petit à petit tout au long de la cuisson comme pour un risotto.
6. Ajouter le sucre, la crème et la gousse de vanille avec ses grains.
7. Poursuivre la cuisson sur feu très doux jusqu'à cuisson complète du riz.

Étape 2

Préparation du jus de fraises et des framboises

1. Faire chauffer le sucre dans une casserole avec les

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

250 g **Riz Arborio**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
150 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour le sirop de fraises

100 g **Fraise**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

250 g **Framboise**

fraises équeutées.

2. Une fois à ébullition, arrêter le feu. Filmer la casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout puis entreposer au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

1. Sortir le jus de fraises du réfrigérateur et ôter les fraises.
2. Répartir le riz au lait dans des bols, napper de sirop de fraises.
3. Garnir les framboises de jus, les dresser sur les riz au lait.
4. Servir de suite.