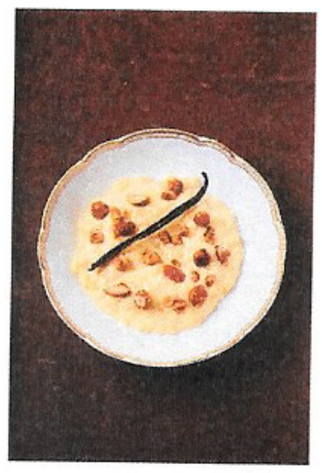
DÉMONSTRATION CULINAIRE

RIZ AU LAIT À LA VANILLE

et aux éclats de noisettes et amandes

Pour 4 personnes



POUR LE RIZ AU LAIT

150 g de riz arborio

50 g de beurre

75 cl de lait

1 gousse de vanille

100 g de sucre semoule

2 jaunes d'œufs

POUR LES CHOUCHOUS ET LA CRÈME CHANTILLY

50 g de noisettes du Piémont

50 g d'amandes

50 g de sucre semoule

10 cl de crème liquide

CUISSON DU RIZ AU LAIT

Rincez le riz à l'eau froide.

Dans une casserole, faites suer le riz dans le beurre fondu sur feu doux.

Dans une autre casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Ôtez la gousse et versez petit à petit le lait bouillant vanillé sur le riz. Comme un risotto, faites cuire à feu doux le riz dans le lait durant 30 minutes en remuant régulièrement.

Vérifiez la cuisson du riz, puis ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs et mélangez. Laissez refroidir.

PRÉPARATION DES CHOUCHOUS ET DE LA CRÈME CHANTILLY

Faites chauffer les noisettes et les amandes dans une casserole sur feu doux, puis ajoutez le sucre et laissez caraméliser.

Laissez refroidir à température ambiante.

Montez la crème bien froide en chantilly.

MONTAGE

Mélangez délicatement le riz au lait avec la crème chantilly et ajoutez les chouchous.

NOTES PERSONNELLES