



CUILLERE DE RIZ AU LAIT AU NOUGAT,
COMPOTEE D'ABRICOTS AU ROMARIN,
STREUSEL AUX AMANDES



Nombre de cuillères : 20 environ

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients et quantités :

Le riz au lait au nougat : 100g de riz rond – ½ litre de lait – 25g de cassonade – 1 jaune d'œuf – 100g de nougat au miel de lavande

La compotée d'abricots au romarin : 250g d'abricots – 25g de beurre – 3 CS de cassonade – 1 jus d'orange – 1 branche de romarin

Le streusel aux amandes : 125g de beurre – 125g de cassonade – 125g d'amandes en poudre – 125g de farine - 50g d'amandes effilées

Dressage : sommités de romarin

Progression :

Le riz au lait au nougat : Faites cuire le riz dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 2mn. Egouttez-le. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le nougat coupé en morceaux. A frémissements, jetez-y le riz égoutté, puis laissez cuire à feu doux, environ 20mn, en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère. Le riz doit avoir une texture crémeuse. Arrêtez la cuisson, et ajoutez la cassonade et le jaune d'œuf. Mélangez bien, et laissez refroidir.

La compotée d'abricots au romarin : lavez les abricots, séchez-les sur du papier absorbant, et ouvrez-les en 2. Retirez le noyau. Coupez-les ensuite en petites lamelles. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre. Jetez-y les abricots coupés, saupoudrez de cassonade, ajoutez le romarin effeuillé, et le jus d'orange. Mélangez bien, et laissez compoter sur feu doux environ 20mn. Laissez refroidir.

Le streusel amandes : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans le bol du robot, mettez tous les ingrédients, et le beurre coupé en morceaux. Mélangez à la feuille sur position 2, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Déposez cette pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 5mn. Laissez refroidir.

Dressage : Répartissez le riz au lait dans chaque cuillère de présentation. Posez un peu de compotée d'abricots et une sommité de romarin.

Le mot de Sandrine :

Les premiers abricots arrivent sur les étals, et ils font envie, alors profitons-en pour réaliser de jolies cuillères ensoleillées à servir sur un buffet estival ou pour un petit apéritif dinatoire.....Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>