

## RIZ AU LAIT ROSE



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 35 mn**

### Pour 4 personnes:

160 g de riz à risotto (arborio, carnaroli ou vialone)

0,8 l de lait

1 pincée de sel

3 c. à soupe de sucre en poudre

2 c. à soupe de cerises Picard (ou de compote de cerises maison)

4-5 càs de cerises amarena + 4 càs de leur sirop

Dans une casserole, verser le lait, le riz et la pincée de sel

Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser cuire doucement. Remuer de temps en temps.

Au bout de 20 minutes, ajouter les cerises en compote ou surgelées et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le riz soit bien tendre en remuant encore.

S'il ne reste pas assez de lait, en rajouter un peu car, lorsque le riz est cuit, il ne doit pas être sec. Ajouter le sucre pendant que le riz est encore chaud (+ ou - selon le goût), arroser avec le sirop des amarena et mélanger encore.

### Dressage:

Quand le riz est presque froid, remplir un emporte-pièce à mi hauteur, tasser un peu, disposer une couronne de cerises amarena. Mettre une deuxième couche de riz, tasser avant d'ajouter une 2ème couronne de cerises.

Réserver au frais au moins 2 heures.



En cuisine et à table

*Et si c'était bon ...*

Mamina