

---

# RIZ AU LAIT CRÈMEUX COMPOTE DE PÊCHES DE VIGNE À LA VERVEINE

---

LE BEC FIN - 67, RUE LOUIS PASTEUR - 39100 DOLE - Tél : 03 84 82 43 43 - Fax : 03 84 79 28 07

CHEF : ROMUALD FASSET

**DESSERT ■ POUR 4 PERSONNES ■ 1 H DE PRÉPARATION/CUISSON**



80g de riz rond "Carnaroli" ■ 400 g de lait demi-écrémé ■ 40 g de sucre ■ 1 demi-gousse de vanille ■  
3 zestes d'orange ■ 50 g d'abricots secs ■ 3 cuillères à soupe de crème fouettée ■  
mamelade de pêche de vigne à la verveine ■

Bouillir le lait avec le sucre, la vanille et les zestes ■ Verser le riz en pluie et porter de nouveau à ébullition en remuant ■ Cuire à couvert au four en remuant toutes les 10 minutes, environ 50 minutes ■ Le grain doit être fondant ■ Sortir du four et laisser gonfler à couvert pendant 5 minutes ■ Débarrasser et laisser refroidir sur un plateau en remuant régulièrement ■ Incorporer à froid la crème fouettée et dresser dans des coupelles ■ Terminer avec une compote de fruits parfumée ■

*Vin conseillé :*

*Côtes du Jura Vin de Paille*

*Autres suggestions :*

*Macvin du Jura*

*Crémant du Jura*

*Les arômes avantageux de marmelade d'oranges et d'abricots confits d'un Vin de Paille constituent l'alliance idéale avec ce riz au lait.*

*Dans le même registre, un Macvin aux parfums de fruits à chair blanche compotés relevés de cannelle sera bien adapté. Les senteurs fraîches de pêche et de poire un peu biscuitées d'un Crémant conviendront également.*