
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.