

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Riz au lait et sa compotée de fraise

Le 24 juillet 2009

1

Snif... ce jour devait être le premier de notre week-end de déménagement et finalement, il va nous falloir attendre un mois de plus avant d'emménager complètement dans notre villa tant espérée, et surtout attendue. Enfin le 8 juin cela faisait déjà 3 ans... alors un mois !!

Et puis ma cuisine fonctionne, il ne manque plus que ma crédence et les luminaires définitifs pour que tout soit parfait, au moins de ce côté là !

Alors quoi de plus régressif, doux et savoureux qu'un riz au lait, lentement mitonné au coin du feu.

Pour l'accompagner, une simple de tombée de fraises, un mélange des différentes variétés que notre jardin nous offre et quelques chamallow, juste pour le retomber encore plus loin en enfance.

L'effet fonctionne ! En dégustant en avant-première ma coupe, tout en surveillant les enfants qui s'éclatent à construire des châteaux de sable, je me dis que j'irais bien les rejoindre... mais non, la cuisine m'appelle, il me faut encore préparer le dîner de ce soir.

Au menu ?

Côte de Bœuf grillée, Tourte de courgettes, Poivrons à l'ail et « Parmizza », sans oublier le riz au lait

Votre panier pour 6 personnes :

200 gr de riz rond  
1 l de lait frais entier  
30 de sucre  
1 gousse de vanille

500 + 100 gr de fraises  
50 gr de sucre

Dans une casserole à fond épais, mettez votre lait, le sucre & la gousse vanille fendue en deux.

Dès que le mélange frémit, ajouter le riz et laisser à feu doux 30 minutes. Le mélange doit être épais et par-dessus trop très crémeux, n'hésitez donc pas à rajouter du lait si votre préparation s'assèche.

Une fois la bonne consistance atteinte, laissez votre préparation se tempérer, voire idéalement, complètement refroidir.

Au moment de servir, faite compoter 500 grammes de fraises, après les avoir lavées puis équeutées, avec 50 grammes de sucre. Si vos fraises ne sont pas très sucrées vous pouvez légèrement augmenter la quantité de sucre. Compter environ 10 minutes.



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Il ne vous reste plus qu'à dresser !

Une louche de riz au lait, une ou deux cuillerée de compotée de fraises, quelques fraises fraîches et enfin, mais il n'y a rien d'obligatoire, quelques chamallow.

2



J'aime aussi cette recette avec des pêches rôties au four avec du miel & une pointe de fleur d'oranger.

En hiver, c'est avec des bananes poêlées que j'accompagne mon riz au lait.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*