RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

11ème édition

RENCONTRES
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ



INGRÉDIENTS

- 75 g de sarrasin
- 375 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre blond
- 150 g de crème entière liquide 30%
- 1 kg de pomme Gala
- 1 kg de pomme Janagold
- 80 g de sucre roux
- 150 g de farine
- 100g de beurre

> Pour 8 personnes
> Temps de préparation : 40 minutes
> Temps de cuisson : 20 minutes

RIZ AU LAIT
AU SARRASIN

Par Marie-Claude COURTEIX - Laetitia GALTIER

PRÉPARATION

- Couper les pommes en brunoise et les citronner légèrement.
- Crumble : mélanger farine, beurre mou en cubes et sucre roux, puis cuire au four 15 min à 180 °C.
- Dans une casserole, porter à feu doux le lait, la gousse de vanille fendue et le sarrasin décortiqué. Cuire environ 20 min en remuant, jusqu'à une texture crémeuse.
- Ajouter le sucre en fin de cuisson et mélanger.
- Refroidir en cellule, filmer au contact et réserver au frais.
- Monter la crème en chantilly non sucrée et l'incorporer délicatement à la préparation pour l'alléger.
- Dresser en petits pots, puis garnir de brunoise de pommes et d'un peu de crumble pour la gourmandise.

Fournisseur : toutifruits