

RAMEQUINS DE RIZ AU LAIT ET AUX CERISES

Novembre 2005 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 100 g de riz rond
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 1 bocal de cerises au sirop (370 ml)
- ★ 2 œufs
- ★ 2 sachets de sucre vanillé à l'extrait naturel
- ★ 10 g de beurre
- ★ 1 pincée de sel fin

Ustensiles : 2 casseroles, Égouttoir, Bol, 4 ramequins, Plat à four, Fouet, Dénoyauteur

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Faire bouillir une casserole d'eau avec une pincée de sel et cuire le riz 3 minutes, l'égoutter et le rincer. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Verser le riz dans le lait bouillant et cuire à feu très doux, en remuant de temps en temps, durant 25 minutes. Ajouter le sucre en poudre 2 minutes avant la fin de la cuisson. Porter à ébullition une grande casserole d'eau et la maintenir à frémissement

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) pendant 10 minutes. Dans un bol casser 2 œufs et les battre en omelette. Ajouter au riz refroidi et bien mélanger. Égoutter les cerises, les dénoyauter et réserver le sirop. Beurrer les ramequins, les remplir à moitié avec la préparation au riz, poser une couche de cerises (en garder quelques-unes) et compléter avec du riz. Placer les ramequins dans un plat à four, verser l'eau chaude et cuire au bain-marie durant 45 minutes. Faire réduire le sirop de moitié avec les cerises restantes. Laisser tiédir les ramequins et les démouler sur des assiettes; décorer avec les cerises restantes et verser le sirop autour du riz.

Boisson :

Un Jurançon moelleux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.