

« Millefeuilles » pêche/risotto vanille



Ingrédients :

* 1 pêche par réalisation

* 25cl de lait

* 25g de sucre

* 25g de riz pour risotto

* 1 gousse de vanille

Recette :

Dans une casserole, mettez le lait, la gousse de vanille fendue, puis le riz, faites cuire 15 minutes à feu moyen. Ôtez la gousse & ajoutez le sucre, laissez à feu doux encore 5 bonnes minutes (jusqu'à ce que le risotto soit crémeux).

Coupez la pêche en quartiers, afin d'enlever le noyau, avant de la peler & de la détailler en lamelles très fines.

Procédez par étape, une couche de lamelles de pêches, une cuillère de risotto ... terminez par une couche de lamelles de pêches.

Disponible aux Etablissements Salvi :

Le lait, la vanille, le sucre.