

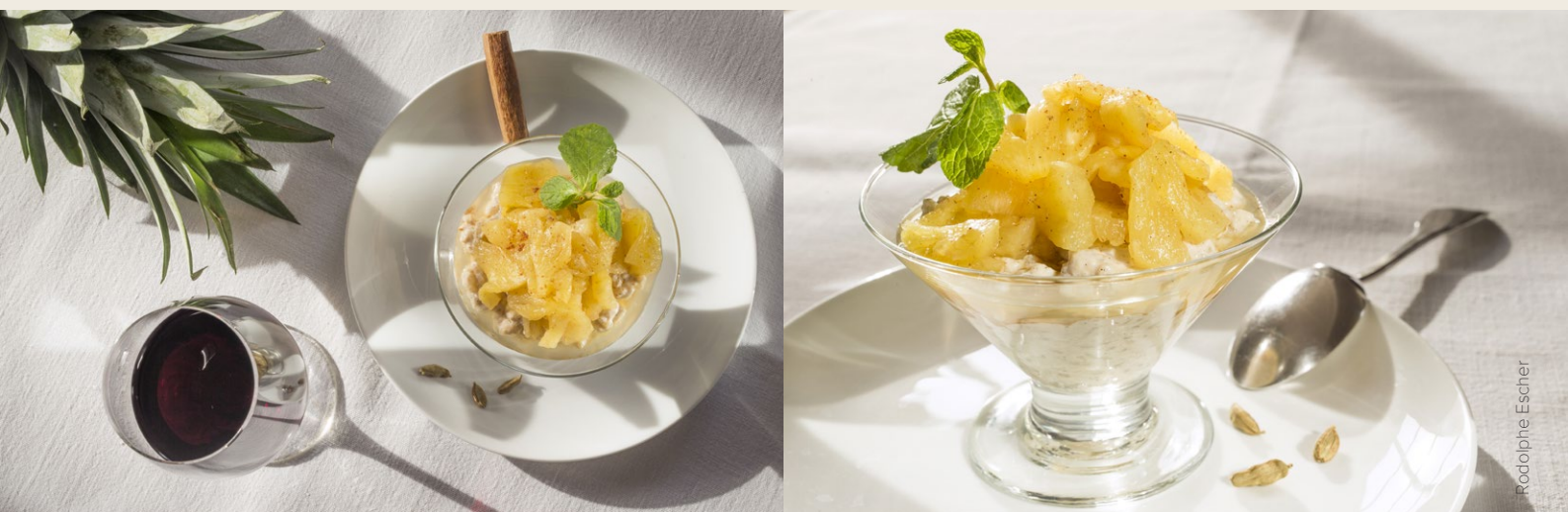


Château  
Lilian Ladouys

DANS LA CUISINE DE LILIAN LADOUYS – PAR MARTINE

# Riz crémeux, ananas aux épices

“ Je suis une passionnée des épices (si j'étais une épice, je serai la cardamome) aussi ai-je trouvé que ce mélange avec l'ananas rôti était un vrai délice qui explose en bouche sur la douceur du riz vanillé. Je sucre peu pour mieux sentir la force des épices, pour mieux sentir le goût de l'ananas.”



## POUR 6 PERSONNES

**RIZ AU LAIT** ♦ 1 litre de lait ♦ 200 g de riz rond ♦ 75 g de sucre ou à la convenance ♦ 1 ou 2 bâtons de vanille fendus

**ANANAS AUX ÉPICES** ♦ 1 ananas bien pelé cuit au four dans son jus ou un peu d'eau ♦ 1 cuil. à café de cannelle ♦ 1 cuil. à café de gingembre ♦ Quelques pincées de cardamome ou plus à la convenance ♦ 75 g sucre en poudre

Cuire le riz au lait doucement, ne pas hésiter à le rallonger après cuisson avec de la crème si on l'aime onctueux. On peut réduire le sucre du riz pour valoriser l'ananas.

Après cuisson de l'ananas, le trancher et le faire macérer dans le rhum et les épices avant de le disposer sur le riz.