



Riz Casimir

Ingrédients :

400 g d'émincé de poulet
200 g de riz
2 cuillères à soupe de beurre
10 g de beurre pour les fruits
4 tranches d'ananas
1 banane
1 verre de cerise
1 pêche
1 sachet d'éclats d'amandes

pour la sauce

30 g de beurre
1 cuillère à soupe de curry
2 cuillères à soupe de farine
1 pincée de noix de muscat
1 pincée de sel
1 pot de crème acidulée
400 ml d'eau

Préparation :

1^{ère} étape

Cuire le riz dans son double volume d'eau jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide.

2^{ème} étape

Couper les fruits en tranche, faire sauter légèrement dans une poêle avec un peu de beurre et les éclats d'amandes. Retirer du feu ou continuer la cuisson à feu doux sur 1.



Préparation :

3^{ème} étape

Pour la sauce, faire fondre 30 g de beurre dans une casserole et blondir en remuant. Mouiller avec 400 ml d'eau et amener à ébullition tout en continuant de remuer la préparation et laisser mijoter pendant 15 minutes. Incorporer le curry et rectifier l'assaisonnement avec du sel, la muscade et la crème acidulée.

4^{ème} étape

Saisir l'émincé avec un peu de beurre dans une poêle, incorporer à la sauce et rajouter les fruits. Pour finir, dresser sur une assiette avec le riz et servir.