

Riz aux fruits secs

Pour 4 personnes.

150 g de riz long grain, 50 g de beurre, 40 g de raisins secs, 40 g d'abricots secs, 30 g d'amandes effilées, sucre en poudre, rhum blanc.

Laver les raisins secs et les abricots et les mettre à macérer dans du rhum blanc. Il faut qu'ils soient à peine couverts.

Laver le riz et le sécher dans un torchon. Le mettre dans une cocotte dans laquelle on aura fait fondre le beurre. Bien tourner avec une cuiller de bois pour englober le riz de beurre.

Dans une casserole, faire bouillir deux verres d'eau et une pincée de sel. A ébullition, jeter sur le riz. Remuer. Couvrir et laisser cuire à petit feu 5 minutes.

Quand le riz est cuit, le mélanger avec les raisins, les abricots et le rhum que l'on fera chauffer jusqu'à ébullition. Mélanger et laisser encore dix minutes.

Retirer du feu. Ajouter un peu de beurre, du sucre selon goût et les amandes effilées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.