

Une recette de Jérôme Cazanave

Sur un riz au lait à la verveine artisanale, dernières myrtilles et chantilly châtaigne :

- **Riz au lait verveine tradition** : 100 g de riz rond, ½ l de lait, 100 g de sucre, 6 cl de verveine artisanale.
 - Blanchir le riz (départ eau froide, bouillir, égoutter, rincer)
 - Faire chauffer le lait avec le sucre puis ajouter le riz, laisser cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit bien tendre
 - Quand le riz est froid, mélanger 6 cl de verveine artisanale
- **Dernières myrtilles** : 200 g de myrtilles, 50 g de sucre, 5 cl de crème de myrtilles Louis Couderc.
 - Mélanger le tout
 - Laisser mariner au froid au moins 4 heures
- **Chantilly châtaignes** : 200 g de crème fraîche, 50g de pâte de marrons, 2 cl de crème de châtaignes Louis Couderc.
 - Monter la crème
 - Ajouter la pâte de marrons et la crème de châtaignes
- **Présentation** : Dans des verres à petits contenants (10 cl maximum)
 - Dans le fond, 6/10 de riz à la verveine artisanale
 - Puis 2/10 de dernières myrtilles
 - Puis 2/10 de chantilly châtaigne
 - Finir avec quelques gouttes de crème de châtaignes Louis Couderc