

pudding au Riz, Confiture de Fraise

<富山米のプディング 苺のコンフィチュール添え>

材料 4人前

A 米のミルク煮

富山米	100g
水	500cc
牛乳	250cc

B アングレーズソース

卵黄	60g (3個)
グラニュー糖	50g
牛乳	250cc
バニラエッセンス	適量
ブランデー	少々

C 苺のコンフィチュール

苺	100g
グラニュー糖	50g

飾り用

レーズン・ミント・シナモンパウダー



作り方

1. Aの材料で米のミルク煮を作る。

米を軽く洗い、水と牛乳を入れ柔らかく煮る(約20分)。

ザルにあけ水分をよくきる。

2. Bの材料でアングレーズソースを作る。

ボールに卵黄とグラニュー糖を合わせホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。

鍋で温めた牛乳を少しずつ加え混ぜ、鍋に戻し中火でとろみがでるまで煮る。

3. 富山米のプディングを作る。

2のアングレーズソースが温かいうちに1の御飯、ブランデー、バニラエッセンスを加え、しばらくおいて御飯にソースを吸い込ませたのち冷蔵庫で冷やす。

1. Cの材料で苺のコンフィチュールを作る。

苺は、ヘタを取り半分にカットしグラニュー糖をまぶしておく。

鍋に入れ強火で焦がさないように一気に煮つめる。

2. 盛り付ける。

器に苺のコンフィチュールを敷き、富山米のプディングを盛り。

レーズン、ミントを飾り、シナモンパウダーをふる。