

# COOK TRAVEL CHALLENGE



# Pour Participer

@SAFRAN\_RP

## 01

### CUISINEZ & DEGUSTEZ

*Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais*

## 02

### PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

*Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez*

@SAFRAN\_RP

## 03

### GAGNEZ UNE BOX

*Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine*





# BDP

YOUR BEST DESTINATION PARTNER

**COOK  
TRAVEL  
CHALLENGE**

BDP vous offre cette recette du Risalamande, le riz au lait du Noël Danois.



## DANEMARK

GROUPE  
**safran**<sub>RP</sub>  
Représentation de réceptifs

www.safranrp.com



# BDP

YOUR BEST DESTINATION PARTNER

Retrouvez-nous dans la maison de HC Andersen sur le canal de Nyhavn pour déguster le célèbre dessert de Noël danois.

Dessert traditionnel de Noël au Danemark : le Risalamande, est le riz au lait que les Danois servent le soir du Réveillon.

La tradition est de glisser une amande entière dans ce riz et que la personne qui tombe sur l'amande reçoit un petit cadeau.

Pour que tout le monde garde l'espoir d'avoir l'amande entière, l'heureux gagnant doit garder son amande dans sa bouche ou la cacher jusqu'à ce que tout le monde ait fini son risalamande.



# BDP

YOUR BEST DESTINATION PARTNER

## Liste des ingrédients pour 6 personnes

130 g de riz rond

100 g + 1 cuillère à soupe de sucre de canne

1,20 l de lait entier

20 cl de crème liquide

De la vanille

120 g d' amandes concassées + 1 entière

1 bocal de 500 g de cerises griottes

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

## Préparation :

Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition.

Versez-y le riz rond, mélangez-le et faites-le précuire pendant cinq minutes puis égouttez-le.

Versez dans une autre casserole le lait entier, 100 g de sucre, la vanille en extrait ou en poudre et portez à ébullition.

Puis ajouter doucement le riz, mélangez-le bien et faites mijoter le tout pendant 45 minutes en remuant souvent.

Laissez ensuite refroidir.



# BDP

YOUR BEST DESTINATION PARTNER

Battez la crème liquide avec une cuillère à soupe de sucre en chantilly. Incorporez-la délicatement au riz.

Ajoutez les amandes concassées et l'amande entière dans le riz au lait.

Mélangez et versez le riz dans des coupes ou des verres. Versez la fécule de maïs dans une casserole.

Récupérez le jus des griottes et versez-le sur la fécule en remuant bien jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux en remuant sans cesse quelques minutes pour que le sirop épaississe.

Ajoutez les griottes et poursuivez la cuisson une ou deux minutes. Nappez de sirop vos verres ou coupes de riz au lait.

Servez frais.

Bonne dégustation !