

**Gebratene Reis-Nusswürfel mit
Pouletgeschnetzeltem**
**Cubes de riz aux noisettes rôtis et
émincé de poulet**



Für 4–6 Personen

50 g Uncle Ben's Royal Jasmin Thai Reis
6 dl Milch
1 Prise Salz
3–4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 reife Bananen, in kleine Stücke
geschnitten
1 dl Milch
1 Ei
1,5 dl Rahm, steifgeschlagen
Etwas Kakaopulver
50 g schwarze oder braune Schokolade

Jasminreis unter gelegentlichem Rühren mit der Milch aufkochen und Salz begeben. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Von der Platte nehmen.

Zucker, Vanillezucker und Bananen begeben, alles fein pürieren. Milch (1 dl) mit dem Ei verrühren und in die heisse Reisbananenmilch rühren. Die Pfanne nochmals auf die Platte stellen und die Creme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel leeren. Auskühlen lassen. Von Zeit zu Zeit rühren, um eine Hautbildung zu vermeiden. Den Rahm unter die ausgekühlte Creme ziehen. Portionenweise anrichten und mit Kakaopulver bestäuben. Mit dem Messer Schokoladespäne direkt auf die Creme schneiden.

Pour 4–6 personnes

50 g d'Uncle Ben's Royal Jasmin Thai
6 dl de lait
1 pincée de sel
3–4 cuil. à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 bananes mûres, coupées en petits
morceaux
1 dl de lait
1 œuf
1,5 dl de crème, battue bien ferme
Un peu de cacao en poudre
50 g de chocolat noir ou brun

Porter à ébullition le Riz Jasmin avec le lait en remuant de temps à autre et ajouter le sel. Laisser mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que le riz soit tendre. Retirer de la plaque. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et les bananes et réduire le tout en fine purée. Mélanger le lait (1 dl) et l'œuf et verser en remuant sur la préparation chaude au lait et à la banane. Replacer la casserole sur la plaque allumée et porter la crème à ébullition sans cesser de remuer. Verser alors immédiatement dans un plat. Laisser refroidir. Remuer de temps à autre afin d'éviter la formation d'une peau. Incorporer la crème battue à la crème refroidie. Dresser par portion et saupoudrer de cacao en poudre. A l'aide d'un couteau, couper des copeaux de chocolat directement sur la crème.