



RECETTE

RIZ A L'IMPERATRICE DE LA FÊTE DE LA RIGOLE 2016

INGREDIANTS POUR 12 PORTIONS

Pour riz

1 litre de lait

200g de riz rond

100g de sucre

150g de fruits confits

Pour crème anglaise

13 g de gélatine ou 5 g d'agar agar

4 jaunes d'œufs

70g de sucre

½ litre de lait

1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide

Pour la chantilly

20cl de crème fraîche liquide entière

CONFECTION

Cuisson du riz

- Précuire pendant 5mn le riz (200g) dans une casserole d'eau bouillante.
- L'égoutter et le verser dans le lait bouillant (1 litre).
- Faire bouillir doucement en mélangeant jusqu'à absorption du lait. Environ 30mn.
- Vers la fin de la cuisson, ajouter le sucre (100g).
- Après cuisson, ajouter les fruits confits (150g), bien mélanger et mettre à refroidir.

Cuisson de la crème anglaise

- Selon le gélifiant utilisé, le préparer selon le mode d'emploi.
- Mélanger jusqu'à blanchiment les jaunes d'œufs (4) et le sucre (70g)
- Faire bouillir le lait (1/2 litre) avec vanille. Si utilisation de l'agar-agar, l'ajouter au lait et faire bouillir à nouveau 2 mn.
- Verser le mélange bouillant sur mélange œufs sucre.
- Remettre dans la casserole et faire épaissir mais pas bouillir en mélangeant à la cuillère de bois.
- Quand le mélange enrobe la cuillère de bois, si utilisation de gélatine en feuille, les égoutter et les mélanger progressivement hors du feu pour bien dissoudre.
- Mettre à refroidir.

Chantilly

Battre la crème fraîche bien refroidie (20cl) pour obtenir la chantilly

FINITION

Quand les éléments chauds ont refroidi, mais avant que la crème anglaise ait trop durci, mélanger le tout, et mettre dans des ramequins, ou dans un moule mais risque de démoulage difficile.