



Riz au lait à la vanille de Tahiti, poires caramel et amandes croquantes

Les ingrédients :

Le riz au lait :

- 200 Grs de riz arborio ou rond
- 200 Grs de sucre en poudre
- 1 litre de lait frais entier
- 20 cl de crème liquide fouettée
- 20 cl de crème anglaise comme chez Mercotte, recette ici !

Les poires caramel :

- 80 Grs de sucre en poudre
- 60 Grs de beurre demi-sel
- 12 Cl de crème fleurette chaude
- 2 poires Guyot

Les amandes caramélisées :

- 75 Grs de sucre semoule
- 100 Grs d'amandes décortiquées non blanchies

La recette :

1 - Les amandes caramélisées : Torréfiez 10 minutes environ à 150°C (Th5) les amandes. Pendant ce temps réalisez un caramel à sec avec le sucre. Préchauffez une casserole à fond épais et y ajouter 1/3 du sucre puis un deuxième tiers quand le premier tiers est fondu et ensuite le dernier tiers en prenant bien soins de ne pas se laisser gagner par la coloration qui risquerait de donner un goût amer à notre caramel. Quand le sucre est complètement fondu, incorporez les amandes encore chaudes, mélangez et débarrassez sur un tapis en silicone pour laisser cristalliser à température ambiante.

2 - Les poires caramels : Pelez, épépinez et détaillez vos poires et réservez les. Comme ci dessus, réalisez un caramel blond en incorporant le sucre en trois fois et y ajouter le beurre en morceaux (Attention aux risques de brûlure avec les projections). Incorporez vos morceaux de poire puis la crème chaude pour dé-cuire le caramel. Laissez refroidir cette sauce à température ambiante.

3 - Le riz au lait: - Cuire le riz dans le litre de lait en démarrant la cuisson à froid et réduire le feu lorsque l'ébullition se fait sentir. Remuez régulièrement pendant 1 heure et lorsqu'il n'y a plus de lait arrêtez le feu, ajoutez le sucre et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Débarrassez dans un saladier et laisser refroidir à température ambiante et réservez 1h au frais. - Quand le riz est très froid et compact incorporez la crème anglaise et réservez à nouveau au réfrigérateur.

- Battre la crème fraîche bien froide (4°C environ) en chantilly bien ferme et l'ajouter au riz puis conservez au froid jusqu'au dressage.

4 - Le dressage : Garnir des verrines ou des ramequins avec 1 ou 2 cuillères à soupe de riz au lait par personne, ajoutez une cuillère de poires au caramel et décorez avec les amandes caramélisées.

Bonne dégustation !

