

Couronne de riz en gelée



Ingrédients pour 1 couronne:

- 250 g à 350 g de riz cuit
- 1 boîte de macédoine (3/4)
- 2 sachets de gelée au madère
- 500 ml d'eau
- 3 œufs durs
- 4 à 5 cuillères à soupe de mayonnaise maison (de préférence)

Variante : garnitures au choix:

- 150 à 200 g de dés de jambon
- 8 à 10 saucisses de Strasbourg
- 8 à 10 bâtonnets de Surimi
- 1 boîte de miettes de crabe au naturel
- 1 boîte de crevettes entières décortiquées
- 1 boîte de miettes de thon au naturel

Mélanger en premier le riz cuit, la macédoine, la garniture au choix.

Pendant ce temps, préparer la gelée au madère avec 500 ml d'eau et 2 sachets de poudre spéciale gelée pour 1 couronne. Laisser la refroidir un peu.

Cuire les œufs durs. Dès la fin de la cuisson, vider l'eau chaude et remplacer par de l'eau glacée pour éviter qu'ils noircissent. Puis les écaler.

Incorporer la mayonnaise, mélanger.

Ajouter la gelée maintenant refroidie et mélanger à nouveau.

Couper les œufs en 4 et disposer les dans le moule ou des empreintes individuelles.

Verser doucement dans une couronne ou dans des empreintes individuelles.

Couvrir et placer au réfrigérateur au minimum 3 heures.

Démouler et décorer à votre goût.



Moule à savarin cannelé Flexipan®