



Riz au lait à la mousse Ivoire



La cuisson du riz :

110g de riz rond, 35g de sucre, 375g de lait frais entier, 75g de crème fleurette à 35%, 1/2 gousse de vanille de Tahiti.

Cuire ensemble à feu doux tous les éléments. Passer au chinois conserver le lait de cuisson, réserver le tout au réfrigérateur.

La mousse au riz :

75g de lait de cuisson du riz, 250g de couverture Ivoire, 300g de riz, 250g de crème fleurette à 35%.

Chauffer le lait récupéré, le verser en 3 fois sur la couverture fondue au bain-marie pour réaliser une émulsion, on doit obtenir une texture lisse élastique et brillante. Ajouter le riz, puis délicatement à la maryse la crème montée mousseuse

Réserver quelques heures au frais.

Le dressage :

Étaler les feuilles de nori, les recouvrir avec la mousse au riz. En laissant un espace de 1cm sur les côtés et de 3cm sur la hauteur. Sur la largeur au niveau du tiers inférieur déposer une rangée de framboises, ou de fraises ou de marrons confits ou de toute autre garniture fruitée de votre choix, rouler à l'aide de la natte en bambou prévue à cet effet.

Réserver au froid puis découper en tronçons égaux. Déguster avec modération !