



Crème de riz à l'orange accompagnée de son croustillant au sésame et oranges confites

Pour les croustillant au sésame et oranges confites :

15 grammes de lait
30 grammes de beurre
15 grammes de glucose
40 grammes de sucre
35 grammes de graines de sésame
8 grammes de farine
15 grammes d'oranges confites coupées en tout petit dés

Préparation :

Chauffer le lait avec le beurre et le glucose. Ajouter le sucre et cuire à 112 degrés à feu moyen (environ 8 minutes). Ajouter les graines de sésame, la farine et les dés d'oranges confites. Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laisser refroidir. Couper en languettes de 1,5 centimètre. Poser sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson en laissant un espace de 5-6 cm entre chaque languette (elles s'étalent avec la chaleur). Cuire dans le four préchauffé à 170 degrés pendant 6 minutes. Sortir et reformer les languettes avec une lame de couteau trempée dans un bol d'eau froide. Enrouler sur le manche d'une spatule quand elles sont tièdes pour former les tortillons

Pour les crèmes de riz à l'orange

7,5 dl de lait
150 grammes de riz (originario ou riz à risotto)
1 orange (zeste et jus)
1/4 c. à café de sel
75 grammes de sucre glace
1/2 sachet de sucre vanillé
1/4 c. à café de cannelle
125 grammes de mascarpone

Préparation :

Mettre le lait, le riz, le sel et le zeste d'orange finement râpé dans une casserole et porter à ébullition, baisser le feu et cuire environ 20 minutes à petit feu en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une bouillie épaisse et onctueuse. Retirer du feu et incorporer le sucre glace, le sucre vanillé la cannelle et le jus d'orange. Laisser refroidir. Ajouter 125 grammes de mascarpone

Pour la finition

2 oranges
2 c. à café de sucre glace

Préparation :

Décalotter les 2 côtés, puis peler à vif. Avec un couteau bien aiguisé, dégager les quartiers des membranes blanches, mettre dans une terrine. Bien presser le restant de chair au-dessus de la terrine pour recueillir le jus. Ajouter le sucre glace, mélanger, couvrir et réserver.

Montage des verrines :

(juste avant de la dégustation) la quantité permet de remplir 4 verrines de env. 2,5 dl. Remplir les verrines de crème de riz à l'orange. Déposer 4 ou 5 quartiers d'orange sur le dessus et 2 cuillères à soupe de jus. Décorer avec le croustillant au sésame et oranges confites