

Riz au lait

Façon Teurgoule



Quantité : 6 ramequins

INGRÉDIENTS EN GR MODE D'EMPLOI

Riz au lait (100 g/ ramequin)

Riz rond	80
Lait	530
Gousses de vanille PatisFrance	2 pc
Sucre	45
Zestes de citron vert	1/2
TOTAL	655

Mettre le riz dans 5 fois son volume en eau froide.
Chauffer doucement jusqu'à frémissement.
Chinoiser et recommencer une seconde fois.
Refroidir.
Chauffer le lait avec les gousses de vanille.
Ajouter le riz et cuire à frémissement à couvert pendant 35 minutes.
Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson 5 minutes à découvert.

Fourrage caramel (15 g/ ramequin)

Fourrage caramel	90	Utiliser en l'état
TOTAL	90	

Montage et finitions

- Pocher le fourrage caramel.
- Pocher ensuite 100 g de riz au lait.
- Cuire au four au bain-marie pendant 40 minutes environ à 160°C. (Jusqu'à coloration souhaitée)
- Il est possible de sucrer et brûler au chalumeau comme une crème catalane au moment du service.