



### BARRES DE RIZ SOUFLÉ ORANGE NOISETTES



Pour une trentaine de barres

**Les amandes caramélisées :** 100g d'amandes blanches en bâtonnets, 50g de sucre semoule, 15g d'eau, 3,5g de beurre.

Mélanger dans une casserole le sucre et l'eau et cuire à 118°. Ajouter aussitôt dans ce sirop les amandes en bâtonnets et faire sabler le tout hors du feu. Remettre la casserole sur le feu et laisser caraméliser en remuant constamment à la spatule. Quand les amandes ont la bonne couleur ajouter hors du feu le beurre, verser le tout sur un marbre ou à défaut sur une plaque recouverte de papier cuisson, laisser refroidir puis réserver au sec dans une boîte hermétique.

**Les zestes d'orange confits :** les zestes de 6 oranges, 500g d'eau, 100g de glucose, 3 x 250 de sucre.

Prélever les zestes des oranges en prenant le blanc de manière à ce qu'ils soient bien épais. Les blanchir une 1ère fois pour bien les laver, puis une 2ème fois pour les attendrir. Bien les égoutter. Porter juste à ébullition les 500g d'eau - soit 1/2 litre-, les 100g de glucose et 250g de sucre pour obtenir un sirop. Ajouter les zestes d'orange blanchis et porter le tout à petite ébullition pendant 2 min à feu très doux. Couvrir la casserole d'un film alimentaire et laisser complètement refroidir. Égoutter les zestes à l'aide d'une écumoire en gardant bien le sirop. Ajouter à ce premier sirop 250g de sucre et porter à nouveau juste à ébullition, y plonger les zestes 2 min à feu doux comme précédemment et renouveler encore 2 fois l'opération en ajoutant chaque fois 250g de sucre. Au total vous aurez confit 4 fois les zestes.

Réserver au réfrigérateur à 4° une fois les opérations terminées ou égoutter et réserver dans des boîtes hermétiques.

**Les barres :** 80g d'amandes caramélisées, 80g d'éclats de noisettes piémont grillées, 80g de riz soufflé, 80g de zestes d'oranges confits passés au dextrose -facultatif- 200g de praliné noisette 50%, 20g de beurre de cacao, 100g de chocolat de couverture lait.

Dans un grand cul de poule ou un saladier, mélanger ensemble les amandes caramélisées, les noisettes, le riz soufflé et les zestes d'orange confits. Ajouter le praliné noisette 50% puis le chocolat au lait tempéré et le beurre de cacao. Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Dresser cette masse dans des empreintes à barre en silicone de 10cm de long et 2cm de profondeur et laisser cristalliser 2 heures à 17°.

**La finition :** QSP de chocolat de votre choix, au lait, noir, blond.

Tempérer le chocolat de votre choix, démouler délicatement les barres et les enrober. Stocker à l'abri de l'humidité à 17°. Ces barres se conservent au moins un mois si vous résistez jusque là ...