



RIZ AU LAIT AU CITRON COMME UNE TARTE



Pour 8 personnes :

Le riz au lait : 200 g de riz rond spécial dessert, 75 cl de lait de coco, 25 cl de jus de citron, 1 gousse de vanille, 80 g de jaune d'œuf, 150 g de sucre semoule.

Préchauffer le four à 150°, laver le riz. Le porter 1 min à ébullition dans une grande casserole en le recouvrant d'eau à hauteur. Le passer, le rincer à l'eau froide. Remettre le riz dans la casserole avec le lait de coco, le jus de citron et la gousse de vanille fendue et grattée. Porter à frémissements et retirer du feu. Couvrir et poursuivre la cuisson au four pendant 20/25min.

Mélanger intimement les jaunes d'œufs et le sucre. A la fin de la cuisson quand le riz est moelleux, le sortir du four, retirer la gousse de vanille et incorporer le mélange œufs + sucre. Mélanger délicatement à la maryse pendant 2 min pour bien lier le riz . Mouler le riz dans un cercle de 28 cm posé sur un tapis silpat, laisser tiédir puis entreposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Démouler quand le riz est bien froid.

La crème fouettée: 250g soit 25cl ou 1/4 de litre de crème liquide à 35% MG, 60g de mascarpone, 30g de sucre semoule. Zestes de citron vert pour la finition.

Dans la cuve du robot fouetter la crème le mascarpone et le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit ferme. Le mettre dans une poche munie d'une douille à St-Honoré. Pocher la crème en spirale en partant du centre sur la surface de la tarte et râper à la microplane du zeste de citron vert sur le dessus.