



RIZ A L'IMPERATRICE



Pour 6 personnes

Les fruits confits : 65g de fruits confits, 25g de rhum.

Couper les fruits confits en dés les faire macérer dans le rhum. Peut se faire une fois la cuisson du riz lancée pour gagner du temps.

Le riz au lait : 85g de riz rond spécial dessert, 33cl de lait, une gousse de vanille fendue et grattée, 1 pincée de sel, 8,5g de beurre, 50g de sucre semoule.

Faire bouillir $\frac{3}{4}$ de litre d'eau, verser le riz en pluie dedans, le laisser cuire 2min. L'égoutter et le rincer à l'eau froide pour retirer l'amidon. Dans une casserole faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue, le sel et le beurre. Verser le riz égoutté dans le lait bouillant. Couvrir et laisser cuire à feu moyen 20/25 min en remuant de temps en temps, le lait doit être complètement absorbé. Ajouter alors le sucre et laisser cuire à nouveau 5min. Hors du feu ajouter alors les fruits confits et le rhum de macération, mélanger intimement et faire refroidir.

La crème bavaroise légère : pour 150g de crème : 105g de lait entier, 24g de jaunes d'œufs, 20g de sucre semoule, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille fendue et grattée, 1,5g de gélatine en feuille, 2g de rhum.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée, mélanger les jaunes avec le sucre, verser la moitié du lait bouillant sur le mélange œufs et

sucre, bien remuer, remettre le tout dans la casserole et cuire à 82/83°. Ajouter la gélatine essorée et le rhum. Mélanger soigneusement, chinoiser et refroidir rapidement à 4°. Réserver au réfrigérateur.

La crème chantilly : 85g de crème liquide à 35%, 2g de sucre vanillé.

Monter la crème à vitesse moyenne sans chercher à l'avoir trop ferme et ajouter le sucre en fin de parcours.

La finition : quand le riz et la crème anglaise sont froids, bien les mélanger, puis ajouter délicatement la chantilly. Beurrer le moule et le sucrer, y verser le riz et faire prendre au congélateur une bonne heure.

Le démoulage : chauffer quelques secondes le moule au chalumeau ou au sèche-cheveux. Démouler sur le plat de service et décorer avec des cerises confites coupées en 2 et/ou de l'angélique, des écorces d'orange etc.