

Pellé Cyril

Riz soufflé caramel chocolat
Diplomate citron et mandarines confites
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Faire chauffer une poêle bien chaude et souffler le riz par petite quantité. Débarrasser dans un cul de poule. Faire fondre le chocolat au bain marie et ajouter au riz avec le praliné.</p> <p>Mouler en emporte pièce ou moule silicone, réserver au frais.</p> <p>CRÈME CITRON Faire chauffer le lait avec les zestes de citron. Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la farine, verser le lait sur ce mélange et cuire à ébullition, ajouter le jus de citron et mettre à refroidir.</p> <p>Monter la crème et incorporer délicatement à la crème citron et mettre en poche à douille</p> <p>MANDARINES CONFITES: Éplucher les mandarines et les mettre à pocher dans un sirop épicés, refroidir.</p> <p>CARAMEL LIQUIDE: Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, arrêter la cuisson avec la crème liquide chaude.</p> <p>DRESSAGE Dresser la crème citron sur le riz chocolat, décorer avec les mandarines et zestes de citron</p>
Riz long grain	Kg	0,250		
Chocolat au lait	Kg	0,200		
Praliné	Kg	0,200		
DIPLOMATE CITRON				
Jus de citron	Pce	0,5		
Œufs jaunes	Pce	3		
Lait entier	L	0,300		
Sucre	Kg	0,070		
Farine	Kg	0,025		
Citron jaune râpé	Pce	1		
Crème liquide 35 %	L	0,250		
CARAMEL LIQUIDE				
Sucre	Kg	0,120		
Eau	Cuillère	3		
Crème liquide	L	0,200		
MANDARINES CONFITES				
Mandarine	Pce	4		
Eau	L	1		
Sucre	Kg	0,5		
Vanille gousse	Pce	1		
Cannelle	Pm	Pm		
Notes personnelle :				