

Riz au lait crémeux safrané et marmelade mandarine

Crinkles

8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
RIZ AU LAIT CRÉMEUX SAFRANE			BASE : Blanchir le riz, égoutter et rincer CUISSON : Porter à ébullition le lait avec le sucre et la gousse de vanille grattée. Ajouter le riz, le safran, porter à nouveau à ébullition, couvrir et cuire au four à 150°C pendant environ 30 minutes. Refroidir en faible épaisseur.
Riz basmati	Kg	0,200	
Sucre semoule	Kg	0,120	
Vanille gousse	Pce	1	
Lait entier	L	1	
Safran	Pm	Pm	
Crème liquide 35 %	L	0,300	
MARMELADE MANDARINE			FINITION DU RIZ : Monter la crème bien fraîche avec le sucre, garder crémeuse. Assembler délicatement la crème avec le riz à l'aide d'une maryse..
Mandarine	Kg	1	
Sucre	Kg	0,250	
Eau	L	0,25	
CRINCKLES			MARMELADE : Laver et enlever les écorces des mandarines, couper finement. Garder que la pulpe des mandarines et mettre dans le sucre 12H. Cuire l'ensemble avec l'eau durant une trentaine de minutes.
Farine	Kg	0,280	
Chocolat 70 %	Kg	0,250	
Beurre demi-sel	Kg	0,060	
Sucre poudre	Kg	0,120	
Oeufs entiers	Pce	3	
Sucre vanillé	Sachet	2	
Levure chimique	Sachet	1	
Sucre glace	kg	0,100	
DÉCOR			CRINKLES : Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre. Blanchir les œufs avec les sucres et bien faire mousser Ajouter le mélange chocolat aux œufs, délicatement incorporer à la maryse la farine et la levure, laisser reposer une heure au frais. Former des boules de la taille d'une belle noix. Enrober avec le sucre glace et cuire au four à 180°C environ 15 minutes
Groseille	Bqte	0,5	
Menthe	Botte	0,5	
Notes personnelle			MONTAGE : Monter par couche et finir avec la marmelade et le décor. Servir avec crinkles.