

RIZ AU LAIT À LA REINE DES PRÈS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Jaunes d'oeufs	9 pièces
Lait entier	450 gr
crème fraîche 35%	450 gr
Reine des prés	4 sommités (fleurs)
sucré	90 gr
riz rond	400 gr
Lait entier	1.80 L
sucré	200 gr
Reine des prés	6 sommités (fleurs)
sucré	200 gr
crème fraîche 35%	100 gr
Beurre	50 gr
Fleur de sel	1 pincée
Noix de pécan	150 gr
Sucré impalpable	6 c. à s.
Reine des prés	3 sommités (fleurs)

Préparation

1. Dans une casserole porter à ébullition la crème avec le lait et la reine des prés. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis verser progressivement le liquide chaud dessus. Remettre sur feu doux et amener à consistance nappant (84°C) en mélangeant continuellement avec une spatule en bois. Passer au chinois, refroidir, puis turbiner.

Riz au lait à la reine des prés

1. Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition, retirer du feu ajouter la reine des prés et laisser infuser 20 minutes. Passer au chinois en pressant bien les fleurs, remettre dans une casserole à fond épais avec le riz et cuire à feu doux 45' à 1h00. Si nécessaire rajouter du lait et incorporer le sucre en fin de cuisson, bien mélanger. Laisser tiédir.
-

Caramel

1. Dans un petit poêlon placer le sucre avec 50 gr d'eau et amener à coloration caramel brun clair sans jamais remuer le caramel. Faire chauffer la crème et la verser progressivement (et prudemment) sur le caramel tout en fouettant afin de le décuire. Incorporer le beurre et la fleur de sel et placer en biberon.
-

Noix de pécan caramélisées

1. Concasser grossièrement les noix et les placer dans un poêlon avec le sucre impalpable, caraméliser en remuant constamment pour bien enrober, puis réserver sur papier cuisson.
-

Décoration

1. Séparer des fleurs de reine des prés pour en saupoudrer le dessert.
-