

PAR FLORIAN BENARD

RIZ AU LAIT FRAISE-FRAMBOISE ET GLACE AU FOIN

Ingredients (Pour 4 personnes)

80 g de riz rond
35 g de sucre
½ gousse de vanille de Madagascar
3,8 dl de lait équitable
60 ml de jus de fraise
100 ml de coulis de framboise
50 ml de lait équitable
1 feuille de gélatine
4 dl de lait équitable
3 jaunes d'oeufs (60 g)
75 g de sucre
1 dl de crème à 35% MG
1 poignée de foin BIO
50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de blanc d'oeuf
50 g de farine fleur

Preparation:

Riz au lait

Dans une casserole, mettre le lait, le sucre, le riz et la vanille.
Cuire à feu très doux durant 1 heure, refroidir.
Faire chauffer le lait et ajouter la gélatine réhydratée et essorée.

Emulsion fraise-framboise

Ajouter le jus de fraise et le coulis de framboise.
Mettre la préparation dans un siphon et ajouter 2 capsules de gaz.

Glace au foin

Dans une casserole, faire chauffer le lait et le foin pendant 2 minutes, retirer du feu, couvrir et laisser reposer 1 heure.
Filtrer et faire bouillir le lait infusé.
Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Verser le lait chaud dessus.
Cuire jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère, refroidir.
Turbiner la glace et la réserver au congélateur.

Appareil à cigarettes

Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre mou et le sucre glace.
Ajouter les blancs d'oeufs et la farine.
A l'aide d'un pochoir de 4 x 12 cm, étaler une fine couche de l'appareil sur une natte de cuisson.
Cuire 5 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
Enrouler le rectangle de pâte autour d'un tube de 4 cm de diamètre.
Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de l'appareil.

Dressage et finition

Disposer le riz au lait à l'aide d'un emporte-pièce carré de 5 cm.
Dresser dessus les fraises et les framboises.
Poser le tube de cigarette à côté du riz au lait et garnir avec l'émulsion fraise-framboise.
Ajouter une quenelle de glace au foin.
Terminer avec quelques points de coulis de framboises.

