

## Dessert

### RIZ AU LAIT A L'ANGELIQUE ET A LA BERCE CONFITES

Recette pour 4 personnes Préparation : 40 mn Cuisson : 30 mn

#### **Ingrédients, Berce confite :**

30 cl d'eau, 100 g de sucre semoule, 300 g de berce, 200 g de bâtons d'angélique

#### **Riz au lait**

200 g de riz rond, 1 l de lait entier, 1 gousse de vanille fendue et grattée

1 zeste d'orange, 150 g de sucre semoule

#### **Crème anglaise**

25 cl de crème liquide, 25 cl de lait entier, 1 gousse de vanille fendue et grattée

4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule

**Décor :** Feuilles de mélisse

#### **Préparation**

La veille :

##### **Berce confite**

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre

Nettoyez la berce et l'angélique, taillez-en une partie en brunoise et blanchissez-la

Égouttez et déposez la brunoise dans le sirop chaud

Laissez frémir 15 mn environ. Réservez

Le même jour

##### **Riz au lait**

Blanchissez le riz rond dans de l'eau bouillante non sucrée

Égouttez, rincez le riz, puis mettez-le à cuire dans le lait avec la vanille et les zestes d'orange à feu doux pendant environ 20 mn

Ajoutez le sucre à la fin de la cuisson

##### **Crème anglaise**

Portez la crème à ébullition avec le lait et la vanille

Versez sur les jaunes blanchis avec le sucre et faites cuire la crème en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la crème nappe la spatule, 85 °C environ

Refroidissez, réservez au froid

Incorporez la moitié de la crème froide dans le riz au lait cuit

Ajoutez la brunoise de berce confite et d'angélique.

##### **Dressage**

Dans une assiette creuse, versez la crème anglaise restante et dressez le riz au lait dessus

Décorez avec les tronçons de berces confite et crues et les feuilles de mélisse.