

# RIZ AU LAIT et fraises d'Ausange

Recette pour 6 personnes    Temps de réalisation : 5 heures

## **Ingrédients**

### **Riz au lait :**

1 l de lait rond, 1 gousse de vanille, 200g de riz rond, Zeste d'orange, 170 g de chocolat blanc  
80 g de confiture de lait , Écorces d'oranges marinées au grand Marnier

### **Nougatine amande :**

1 l de lait rond, 10 cl de lait, 200 g de glucose, 300 g de beurre, 400 g de sucre glace  
5 g de pectine, 900 g de d'amandes hachées

### **Croustillant intérieur :**

200 g de beurre, 200 g de sucre, 200 g de sucre cassonade, 150 g de farine,  
20 cl de jus d'orange tiède

### **Sorbet aux fraises :**

1 kg de pulpe de fraises, 30 cl d'eau, 120 g de sucre, 800 g de miel

### **Fraises poêlées :**

100 g de fraises, 10 g de beurre, 10 gde sirop d'érable, 3 feuilles de basilic haché

## **Progression**

### **Riz au lait**

Blanchir le riz pendant 5 mn à l'eau bouillante

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille et les zestes

Rajouter le riz et cuire à feu doux Lorsque le riz est cuit, environs 10 mn, rajouter le chocolat blanc

A froid, incorporer la confiture de lait

### **Nougatine amande**

Faire chauffer le lait, le glucose, le beurre, le sucre glace et la pectine. Lorsque tout est fondu, rajouter les amandes hachées. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et cuire au four à 160 °C. Détailler une bande de 26 cm de long sur 2 cm de large et enrouler autour d'un cercle

### **Croustillant intérieur**

Préchauffer le four à 160°C. Mettre le beurre en pommade. Rajouter la farine tamisée. Faire fondre le sucre dans le jus d'orange et verser sur le beurre et la farine. Étaler sur plaque antiadhésive type Téfal et cuire au four 6 à 8 mn

Détailler un cercle de 12 cm de diamètre et un autre à l'intérieur de 6 cm de diamètre

### **Sorbet aux fraises**

Faire un sirop avec le sucre, l'eau et le miel. Faire bouillir 1 mn. Le verser sur la pulpe et placer en sorbetière.

### **Fraises poêlées**

Dans une sauteuse, faire chauffer une noisette de beurre, mettre les fraises coupées en deux

Déglacer au jus de citron et sucrer avec du sirop d'érable.

### **Dressage et finition**

Dans une assiette creuse, disposer le rond de nougatine amandes

A l'intérieur, mettre du riz au lait parsemé d'écorces d'oranges marinées au grand-marnier

Déposer sur le rond de nougatine le rond d'appareil intérieur

Au centre, disposer le sorbet aux fraises et creuser légèrement avec une cuillère afin de déposer les fraises poêlées

Disposer au dernier moment le basilic citron haché sur le côté de l'assiette.