

Riz au lait et aux framboises

Pour 6 personnes



Ingrédients :

- 200g de riz rond, 1kg de pulpe de framboises, 100g de framboises,
- 1 gousse de vanille, le zeste râpé d'une orange,
- 170g de chocolat blanc, 80g de confiture de lait, 80g de miel,
- 1 cl de sirop d'érable, écorces d'oranges marinées au Grand Marnier,
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 3 feuilles de basilic haché,
- 1 L de lait, 10 g de beurre, 120 g de sucre en poudre

30 mn de préparation – 25 mn de cuisson – 24 h de congélation

Préparation

Faites blanchir le riz pendant 5 mn à l'eau bouillante. Mettez le lait à chauffer avec la gousse de vanille et le zeste d'orange. Egouttez le riz, ajoutez-le au lait chaud et cuisez à feu doux pendant environ 10 mn. Ajoutez le chocolat blanc et laissez refroidir complètement. Incorporez la confiture de lait.

Faites un sirop avec le sucre, 30 cl d'eau et le miel. Laissez bouillir pendant 1 minute. Versez sur la pulpe de framboises et laissez prendre en sorbetière pendant 24 heures.

Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et ajoutez les framboises. Déglacez au jus de citron et sucrez avec le sirop d'érable.

Dans 6 assiettes creuses, répartissez le riz au lait. Parsemez d'écorces d'oranges marinées au Grand Marnier. Au centre, disposez le sorbet aux framboises puis creusez légèrement avec une cuillère afin de déposer les framboises poêlées. Au dernier moment, ajoutez le basilic haché sur le côté de chaque assiette.

Source : Chef Régis Marcon