

Riz au lait expresso



Aujourd'hui je vous propose la première recette que j'ai réalisée avec mon nouveau livre "Riz au lait, crémeux comme on l'aime". Je vous assure il y a plein de recettes qui donnent trooop envie !!!! Dont celle-ci, au moment où je vous écris mon article je suis en train d'en faire un autre ^^ Les recettes sont super, gourmandes, le temps de cuisson est parfait, vraiment top ! Dès que j'ai vu cette recette de riz au lait, il était obligatoire que je la réalise, elle me donnait trooop envie ! Donc je n'ai pas tardé et la voici, j'ai adoooooré ! Gourmand, fondant...délicieux en gros !

Pour 8 pots

Ingrédients:

Pour le riz au lait au café:

120g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

6c. à soupe de café lyophilisé (je l'ai remplacé par de la chicoré)

Chocolat en poudre

Pour la chantilly:

250g de crème fraîche épaisse (entière)

10cl de crème fleurette (entière)

20g de sucre glace

1/2 gousse de vanille

1 pincée de sel

Préparation:

Préparez le riz au lait au café:

Crevez le riz: rincez-le sous l'eau froide, égouttez-le puis versez-le dans l'eau bouillante pour 3min. Egouttez et réservez.

Versez le sucre et 4c. à soupe de café lyophilisé dans une casserole à fond épais. Ajoutez un peu de lait et délayez à l'aide d'un fouet. Faites bien mousser.

Incorporez le riz et le reste de lait, mélangez le tout puis mettez à chauffer sur feu doux en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Préparez la chantilly:

Versez les crème fraîche et fleurette bien froides dans un saladier. Ajoutez le sucre, les graines de vanille et le sel. Mêlez le tout afin de rendre le mélange homogène puis fouettez jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et ferme. Divisez la chantilly en deux. Réservez la première moitié dans un bol au réfrigérateur et garnissez une poche à douille cannelé de la seconde moitié. Réservez-la également au réfrigérateur.

Saupoudrez le fond des ramequins de poudre de café.

A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la crème chantilly du bol au riz au lait refroidi en soulevant bien ce dernier afin de l'aérer.

Remplissez les ramequins de riz jusqu'à 1cm du bord. Sortez la poche à douille du réfrigérateur puis garnissez généreusement de chantilly chaque ramequin en faisant une jolie spirale. Conservez au frais.

Au moment de servir, saupoudrez les ramequins de chocolat en poudre.