

# MIELE VAPEUR : Riz au lait vanillé, raisins blonds, glace vanille poivrée

Recette pour 4 personnes



## Description

Dans un esprit de chromatocité, un riz au lait crémeux et vanillé blanc, superposé d'une glace de vanille blanche poivrée.

## Ingrédients

Riz au lait

- 200 Gr Riz arborio
- 30 Gr Sucre
- 30 Gr Raisins blonds
- 500 Ml Lait
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Crème anglaise

- 250 Ml Lait
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 40 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Feuille(s) Gélatine

Crème montée

- 150 Ml Crème 35% à fouetter

Glace vanille

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

## **Préparation**

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre Four Vapeur à 212 F°

Riz au lait

Dans un bol, rassemblez tous les ingrédients ainsi que la gousse de vanille grattée, mélangez bien, puis versez le tout sur une plaque de cuisson vapeur.

Placez la plaque dans le four vapeur durant 30 minutes à 212°F (100°C)

À la sortie du four vapeur, transférer votre riz sur une plaque froide, étalez-le bien, de manière à arrêter la cuisson.

Placez votre riz dans le frigo.

Crème anglaise

Chauffez le lait dans une casserole avec un peu de sucre. Dans une autre casserole, hors du feu, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez petit à petit le lait chaud en fouettant. Cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange nappe le dos de votre spatule. Hors du feu, ajoutez votre gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide, puis pressez-la dans vos mains. Réfrigérez.

Crème montée

Fouettez votre crème 35% dans un bol. Une fois des pics obtenus, gardez au réfrigérateur.

Montage

Une fois vos trois recettes bien froides :Placez votre riz dans un bol, incorporez délicatement la crème anglaise, puis la crème montée pour finir.Déposez votre riz au lait au fond de votre bol, déposez une boule de glace vanille par-dessus.En finition, donnez 3 tours de moulin à poivre sur la glace et servez.

**Bon appétit!**