

RIZ AU LAIT A LA PINK

@chefzanoni_simone

« Pour fêter l'arrivée des abeilles Casa Zanoni et soutenir le projet "Pink Lady Bee Pink" voici pour vous une recette qui marie mes pommes préférées avec du miel et du pollen...

A consommer sans modération en attendant la fin de la pluie, le retour des beaux jours et la remise au boulot de nos copines les abeilles...

Trop hâte de retrouver notre production de miel Bomba Atomica ! »

6 personnes.

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier.
- 150 g de riz.
- 2 pommes @pinkladyfrance.
- 50 g de miel.
- 2 gousses de vanille.
- 2 citrons jaunes bio ou non traités.
- 2 jaunes d'oeuf.
- 80 g de sucre (40 g pour la confiture de citron et 40 g pour le riz au lait).
- 20 g de pollen.
- Quelques feuilles de menthe.



Préparation :

1/. Verser 75 cl de lait dans une poêle large et profonde et ajouter le riz, le miel et une gousse de vanille fendue (réserver le lait restant en cas de nécessité d'usage si le riz au lait cuit trop vite et doit être rectifié).

Mélanger à l'aide d'une maryse et chauffer doucement jusqu'à ébullition en remuant de temps en temps.

2/. Couper le citron en tranches dans le sens de la longueur, retirer les pépins puis réaliser une brunoise (il faut utiliser le citron entier, avec l'écorce).

3/. Mettre la brunoise de citron dans une casserole avec 40 g de sucre, une gousse de vanille fendue et un demi verre d'eau puis chauffer à feu vif

Note du chef : « il est tout à fait possible de réaliser cette marmelade de citron en quantité supérieure, le produit se conserve très bien ».

4/. Eplucher les pommes et les couper en petits dés en prenant soin de garder un petit morceau non épluché pour tailler de fins morceaux pour le dressage.

Réserver.

Astuce du chef : « Réaliser des chips d'épluchures de pomme : les tremper dans du blanc d'oeuf puis les disposer sur une plaque adaptée à la cuisson au four, saupoudrer généreusement de sucre et cuire au four à 150 / 170°C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ».

5/. Surveiller la cuisson du riz au lait, goûter et corriger la consistance si nécessaire en ajoutant du lait.

6/. Vérifier également la cuisson et la consistance de la marmelade de citron, ajouter un peu d'eau si nécessaire.

7/. Blanchir les jaunes d'oeufs au fouet avec 40 g de sucre.

8/. A l'approche de la fin de cuisson du riz au lait, ajouter les dés de pomme et un peu de lait encore selon la consistance désirée et la température de dégustation envisagée (pour le manger froid il faudra ajouter un peu plus de lait car il va épaissir).

9/. Une fois le riz cuit, couper le feu et incorporer le mélange jaune d'oeuf et sucre tout en mélangeant à l'aide d'une maryse et monter « à la vague ».

10/. Dresser simplement le riz au lait sur un beau plat de présentation et ajouter harmonieusement les fins morceaux de pommes réservés et la marmelade de citron.

11/. Terminer en ajoutant de petits morceaux de gousse de vanille finement découpés, saupoudrer de pollen et ajouter de petites feuilles de menthe.