

HAIKU : Riz au lait coco et vanille, crème de coco, feuilles de menthe

Recette pour 12 tapas



Description

Dans un ramequin blanc, on trouve un riz au lait vanillé très onctueux, décoré avec des feuilles de menthe et une jolie gousse de vanille.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser de beaux copeaux de noix de coco en finition.

Lorsque l'on arrive en fin de cuisson, soyez vigilant à ce que le riz n'accroche pas dans la casserole.

Ingrédients

Riz au lait

- 150 Gr Riz arborio
- 40 Gr Sucre
- 398 Ml Lait de coco haiku
- 350 Ml Lait
- 2 Unité(s) Gousse de vanille
- 40 Gr Sucre
- 1 Bâton(s) Citronnelle haiku

Crème anglaise

- 250 Ml Lait
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 40 Gr Sucre
- 3 Feuille(s) Gélatine

Crème de coco HAIKU, montée

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 60 Ml Crème de coco haiku

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Riz au lait

Faites chauffer le lait 2% (minimum) et le lait de coco Haiku, avec le premier sucre et le bâton de citronnelle.

Lorsque le lait bout, baissez le feu et ajoutez le riz Arborio avec le deuxième sucre.

Avec une spatule en plastique, brassez régulièrement le riz au lait. La cuisson devrait durer environ 35 min, tout le lait devrait être absorbé par le riz.

Une fois cuit, étalez le riz au lait sur une plaque froide, retirez la citronnelle, posez un film alimentaire au contact du riz.

Crème anglaise

Chauffez le lait dans une casserole.

Dans une autre casserole, hors du feu, fouettez les jaunes d'oeufs 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 en nappe le dos. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide que vous aurez pressée dans vos mains.

Réfrigérez.

Crème de coco montée

Fouettez votre crème 35% dans un bol. Une fois des pics obtenus, incorporez la crème de coco toujours en fouettant. Gardez au réfrigérateur.

Montage

Lorsque toutes vos préparations ont refroidi, incorporez en plusieurs fois la crème anglaise (volume de 250 ml) au riz au lait dans un bol avec votre spatule en plastique. Incorporez ensuite la crème montée, il ne vous reste plus qu'à verser la préparation dans les ramequins de votre choix. Pour la décoration, utilisez les feuilles de menthe et un morceau de gousse de vanille.

Bon appétit!