**RIZ A L’IMPERATRICE**

|  |
| --- |
| **Denrées** |
| Riz au lait |
| Lait Sel finSucre Riz  | 0,380LPincée Pincée 75 g  |
| Appareil à bavarois |
| LaitŒuf (jaune)SucreVanille GélatineCrème fleuretteFruits confitsKirsch  | 0,250L275 g½ gousse2,5 feuilles150 g50 g4 cL |
| Chemisage |
| Gelée de groseillesEauGélatine  | Cuillère à soupeCuillère à soupe½ feuille |
| Coulis de fraises |
| Fraises Sucre glaceCitron  | 75 g25 g¼ citron |

|  |
| --- |
| **Blanchir le riz** |
| 1- | Laver le riz dans un chinois. L’égoutter. |
| 2-  | Le mettre dans une russe. Mouiller à l’eau froide. |
| 3-  | Porter à ébullition. Laisser blanchir (crever) pendant 1 min. |
| 4- | Rafraîchir et égoutter le riz. |

|  |
| --- |
| **Marquer le riz en cuisson** |
| 1- | Faire bouillir le lait avec une pincée de sel fin et du sucre (pour ne pas accrocher). |
| 2- | Ajouter le riz en pluie. Remuer jusqu’à reprise de l’ébullition. |
| 3-  | Couvrir. Cuire au four à 180°C pendant 20 min. |

Mettre les feuilles de gélatine à tremper.

Faire macérer les fruits confits dans le kirsch.

|  |
| --- |
| **Confectionner la crème anglaise** |
| 1- | Faire bouillir le lait avec ½ gousse de vanille. |
| 2- | Blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre. |
| 3- | Verser progressivement une partie du lait sur les jaunes. Mélanger. |
| 4-  | Verser dans la russe et cuire doucement jusqu’à la nappe. |
| 5- | Incorporer la gélatine égouttée. Vanner pendant le refroidissement. |

|  |
| --- |
| **Chemiser le fond du moule avec la gelée de groseille.** |
| 1- | Faire bouillir la gelée avec de l’eau jusqu’à disparition des grumeaux. |
| 2-  | Incorporer la ½ feuille de gélatine. |

Débarrasser le riz dans une grande calotte et le refroidir le plus rapidement possible.

|  |
| --- |
| **Terminer l’appareil à bavarois** |
| 1- | Réunir le riz au lait et la crème anglaise. |
| 2- | Ajouter le salpicon de fruits confits. |
| 3- | Monter la crème. L’incorporer délicatement. |

Mouler le riz. Le réserver au frais pendant deux heures minimum.

|  |
| --- |
| **Confectionner le coulis de fruits rouges** |
| 1- | Laver et équeuter les fraises. Les égoutter. |
| 2- | Réduire les fruits en purée. |
| 3- | Ajouter le sucre glace et le jus de citron. |

Tapisser le fond du moule avec la gelée de groseilles. Le remplir. Servir le coulis en saucière.

**VOCABULAIRE :**

* **VANNER :** Agiter une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d’une peau en surface. (Tourner lentement autour des bords de la russe).
* **CUIRE A LA NAPPE :** Vanner une préparation jusqu’à ce qu’elle devienne plus épaisse.
* **CREVER :** Plonger du riz soigneusement lavé dans de l’eau froide et porter à ébullition durant quelques minutes jusqu’à éclatement des grains. Synonyme de « Blanchir ».