

# Riz au lait à la vanille, fraises marinées, feuilles de menthe

**Recette pour 12**

## Description

Présenté dans un ramequin blanc, un riz au lait vanillé très onctueux avec des fraises marinées au sirop, décoré avec des feuilles de menthe et une jolie gousse de vanille.

## L'astuce du chef

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
- 350 Ml Lait
- 2 Unité(s) Gousse de vanille
- 40 Gr Sucre

### Crème anglaise

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

### Crème montée

- 150 Ml Crème 35% à fouetter

### Fraises marinées

- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 5 Cuil. à thé Gingembre frais
- 75 Ml Eau
- 75 Gr Sucre
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### 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.

### Crème montée

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

### Crème anglaise

Placez la gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater, mettez de côté. Chauffez le lait dans une casserole. 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 en nappe le dos. Prenez votre gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide, puis pressez-la dans vos mains pour enlever l'excédant d'eau. Ajoutez la gélatine à la crème et incorporez-la bien. Réfrigérez.

### Riz au lait

Faites chauffer le lait 2% (minimum) avec le premier sucre. 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, posez un film alimentaire au contact du riz.

### Fraises

Portez à ébullition l'eau, le sucre, la vanille et le gingembre râpé, laissez-les infuser et refroidir complètement.

Découpez vos fraises en petite brunoise, mélangez-les avec le sirop bien froid, réservez au frigo avant de servir.

**Bon appétit!**