



Riz au Lait, Caramel au beurre salé, Nougatine

Riz au Lait, Caramel au beurre salé, Nougatine, le dessert fétiche de L'AMI JEAN, recette signée Stéphane Jégo, chef d'origine bretonne installé à Paris (7e). Onctueux et crémeux, le riz au lait est à déguster avec sa crème fouettée au caramel beurre salé et ses fruits secs torréfiés et caramélisés.

INGREDIENTS pour 4 personnes :

- 1 l de lait
- 150 gr de sucre
- 1 l de crème Elle et Vire
- 100 gr de beurre demi-sel
- ¼ de crème Anglaise
- 2 gousses de vanille
- 150 gr de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 180 gr de sucre
- 100 gr de noix
- 100 gr d'amandes effilées
- 100 gr de pistaches
- 100 gr de cacahuètes

PROGRESSION :

Cuire le riz.

Mettre le lait à bouillir avec la vanille et ensuite le riz. Lorsque celui-ci commence à éclater ajouter le sucre et laisser cuire jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Débarrasser et réserver au frais.

Faire une crème anglaise classique.

Faire le caramel au beurre salé. Une fois le caramel bien brun, ajouter le demi litre de crème et les feuilles de gélatine. Réserver.

Faire un caramel avec eau, 180 gr de sucre mettre les fruits secs, mélanger et laisser cuire à feu doux pendant 150 degrés en faisant attention à la caramélisation.

Monter la crème afin qu'elle soit bien ferme.

Mélanger le caramel au beurre salé avec la crème montée.

Prendre le riz et mettre un peu de crème anglaise et de crème montée en les incorporant doucement.

Servir avec la nougatine et le caramel au beurre salé.

L'AMI JEAN

27 rue Malar

75007 Paris

01 47 05 86 89