

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

COMME UNE TARTE

Pour 10 assiettes

Ingrédients

Riz au lait vanille
35 g riz rond
175 g lait entier
1 pincée de sel
1 gousse de vanille de Madagascar Prova Gourmet
125 g lait entier
30 g jaunes d'œufs
1 gousse de vanille de Madagascar Prova Gourmet
35 g sucre semoule
21 g gélatine masse
(3 g gélatine poudre 200 bloom et 18 g d'eau)

Pâte sablée amande
175 g beurre
2 g sel
100 g sucre glace
35 g poudre d'amandes
2 g de poudre de vanille Prova Gourmet
250 g farine
50 g d'œufs entiers

Gelée de framboise
250 g purée de framboise
15 g gélatine végétale

Meringue à la vanille
75 g blancs d'œufs
150 g sucre glace
1 g de poudre de vanille Prova Gourmet

Sauce aux fruits
250 g purée de fruits au choix
1 à 2 g gomme de xanthane

Crème chantilly vanille
700 g crème fleurette
100 g mascarpone
50 g sucre glace
1 gousse de vanille de Madagascar Prova Gourmet

Préparation

Riz au lait vanille
Dans une casserole blanchir le riz deux fois, en donnant une ébullition avec au départ de l'eau froide. Chauffer le lait avec le sel, la gousse de vanille fendue et grattée et le riz froid. Cuire au four ventilé à couvert à 180°C pendant 25 à 30 min, jusqu'à presque la totale absorption du liquide. Avec la deuxième partie du lait réaliser une anglaise, dans une casserole chauffer le lait et faire infuser la vanille fendue et grattée, verser le lait vanillé sur le mélange de jaunes d'œufs et sucre semoule blanchis ensemble. Cuire l'ensemble à 85°C et mettre la masse gélatine. Mélanger le riz cuit froid à la crème anglaise semi figée, puis couler en cercle de 11 cm de diamètre sur une hauteur de 1,5 cm évidé au centre avec un cercle de 8 cm. Réserver au réfrigérateur pour le montage.

Pâte sablée amande
Dans un batteur à la feuille, sabler tous les ingrédients ensemble sauf les œufs. Ajouter les œufs en dernier au mélange et pétrir sans corser. Arrêter la pâte lorsqu'elle est homogène. Filmer et conserver à 4°C au réfrigérateur. Après refroidissement, abaisser la pâte à 2,5 mm. Découper des disques de 11 cm de diamètre évidés au milieu avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Cuire dans un four ventilé à 160°C, sur feuille de « Silpain » pendant environ 12 min. Réserver au sec.

Gelée de framboise
Faire chauffer la purée de framboise, ajouter la gélatine végétale puis donner un bouillon. Couler assez fin, sur une plaque inox huilée. Découper la gelée framboise avec un emporte-pièce uni de 6 cm de diamètre. Après avoir garni le centre d'une boule de crème mascarpone, replier les bords en trois de manière à former une raviole. Réserver pour la finition.

Meringue à la vanille
Mélanger les blancs d'œuf et le sucre glace puis chauffer le tout à 60°C au bain marie en remuant continuellement. Au batteur à l'aide du fouet, monter le mélange jusqu'à refroidissement complet, puis ajouter la poudre de vanille. A la poche à douille N°PF18, dresser des pointes sur plaque et feuille de « Silpat ». Sécher dans un four à 100°C durant 1h30 puis réserver au sec pour la finition.

Sauce aux fruits
Choisir différentes purées de fruits, mixer ensemble à froid avec la gomme de xanthane puis réserver pour la finition.

Crème chantilly vanille
Fendre en deux la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour en utiliser que les graines et mélanger au reste des ingrédients puis monter au batteur à l'aide du fouet à consistance et utiliser aussitôt.

Montage et finitions
Déposer le disque de riz au lait ajouré au centre de l'assiette puis disposer sur le dessus un disque de pâte sablée ajourée. Sur le disque de pâte sablée décorer avec 3 quenelles de crème chantilly vanille, 3 ravioles de gelée de framboise, petites meringues, quelques fruits rouges. Finir le décor avec des petits points de sauce fruit tout autour et une pointe de feuille d'or.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com