

PETITS POTS DE RIZ AU LAIT À MA FAÇON

Ingrédients pour 8 personnes :

100 g de riz Caroline ou riz rond
1/2 litre de lait cru entier
12,5 cl + 20 cl de crème liquide
Une gousse de vanille, si possible du Mexique
3 feuilles de laurier frais ou dix feuilles de citronnelle
Zestes d'une demi-orange
Poivre Kâmpôt rouge du moulin
50 g de sucre semoule vanillé maison
Confiture de fruits rouges à la violette
Confiture de reine-claude de Bavay, orange et cardamome

Matériels :

8 verres de 14 cl et de 5 cm de Ø
1 passoire
1 fouet à main inox
1 robot pour la crème fouettée
1 saladier
1 cul de poule
1 bac à glaçons
1 poche à douille
1 douille de 14 mm de Ø

Mélanger à l'aide du fouet à main le 1/2 litre de lait cru et les 12,5 cl de crème liquide. Couper en deux la gousse de vanille et racler bien chaque moitié avec le dos du couteau. Ajouter dans le mélange lait/crème liquide homogénéisé la gousse de vanille fendue, les grains de vanille recueillis, les 3 feuilles de laurier coupées en 2 ou 3 et les zestes d'orange. Porter le tout à ébullition et laisser infuser à couvert une demi-heure minimum.

Verser un litre d'eau dans une casserole et l'amener à ébullition. Pendant ce temps, mettre le riz dans une passoire et le rincer sous l'eau froide. Le plonger dans l'eau bouillante et le laisser blanchir durant 5 minutes. Mettre le riz blanchi dans une passoire et le rincer sous l'eau froide. Bien l'égoutter.

Retirer la gousse de vanille, le zeste d'orange et les morceaux de feuilles de laurier de la casserole contenant le lait et la crème infusée. Reporter ce mélange à ébullition et y verser le riz. Faire cuire à feu moyen à petits frémissements durant 25 minutes environ jusqu'à obtenir la consistance d'une marmelade mouillée. Veiller bien pendant cette cuisson à ce que le riz n'attache surtout pas en remuant souvent avec une cuillère en bois. Deux minutes avant la fin de la cuisson, incorporer 25 g de sucre semoule vanillé. Verser le tout dans un cul de poule placé dans un saladier contenant de l'eau et des glaçons.

Pendant ce temps, disposer au fond de chaque verre deux cuillères de la confiture de fruits rouges à la violette éventuellement tiédie au micro-ondes afin de faciliter le remplissage des verres. Monter les 20 cl de crème liquide et les 25 g de sucre vanillé restant en une crème fouettée bien ferme. Lui incorporer le riz refroidi, bien mélanger le tout et verser la préparation obtenue dans une poche à douille. Remplir ensuite chaque verre avec cette préparation jusqu'à mi-hauteur. Tapoter éventuellement chaque verre sur le plan de travail pour assurer une répartition homogène du mélange. Verser ensuite deux cuillères à café de confiture de reine-claude de Bavay, orange et cardamome éventuellement tiédie au micro-ondes. Terminer en remplissant chaque verre jusqu'au bord avec le reste de riz au lait. Mettre au frais pour un minimum de deux heures. Ce dessert peut très bien se faire la veille.

Juste avant de servir, déposer deux tours de moulin de poivre "Kâmpôt rouge" sur chaque verre puis décorer éventuellement avec un petit fruit rouge de saison ou en hiver, avec des petits morceaux de fenouil confit.