



*Nadia nous fait découvrir*

## *Le Riz à l'Impératrice*



### *Ingédients pour 8 personnes*

- 🌀 1,25 l de lait
- 🌀 1 gousse de vanille
- 🌀 150 g de sucre semoule
- 🌀 30 cl de crème fleurette
- 🌀 4 ml de Kirsh ( facultatif)
- 🌀 Coulis de fruits rouges ( facultatif)
- 🌀 150 g de riz long
- 🌀 4 jaunes d'œufs
- 🌀 7 à 8 feuilles de gélatine
- 🌀 100 g de fruits confits en cubes
- 🌀 4 g de gelée de groseilles



- 🌀 Bien laver le riz dans un chinois, l'égoutter puis le mettre dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition, le laisser blanchir 1 min puis le rafraichir et l'égoutter
- 🌀 Faire bouillir 75 cl de lait avec 1/2 gousse de vanille et une pincée de sel fin. Ajouter le riz en pluie et remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition. Couvrir puis faire cuire le riz au four à 108° C pendant 20 à 25 minutes
- 🌀 Faire tremper 6 à 7 feuilles de gélatine durant 5 minutes, et faire macérer les fruits confits dans le Kirsh durant 5 minutes également.
- 🌀 Mettre le lait restant (50 cl) à bouillir avec la 1/2 gousse de vanille non utilisée
- 🌀 Blanchir les œufs avec le sucre semoule. Verser progressivement une partie du lait sur les œufs blanchis et mélanger
- 🌀 Verser l'appareil dans une casserole et cuire doucement la crème anglaise jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère. Incorporer la gélatine bien égouttée.
- 🌀 Passer la crème anglaise au chinois et refroidir en mélangeant
- 🌀 Faire bouillir la gelée de groseille. Vérifier la couleur et ajouter la feuille de gélatine restante égouttée. Passer au chinois. Napper le fond du moule avec la gelée et laisser prendre au réfrigérateur
- 🌀 Sortir le riz du four et le refroidir le plus rapidement possible
- 🌀 Réunir le riz au lait, la crème anglaise et les fruits confits en mélangeant avec une écumoire
- 🌀 Remplir le moule et le laisser au réfrigérateur au moins 2 heures
- 🌀 Tremper ensuite le moule durant quelques secondes dans de l'eau tiède, l'essuyer et le démouler dans un grand plat rond. Servir le coulis en saucière

*Bon appétit !*