

Hamburger d'agrumes en gelée, riz au lait à l'infusion de menthe sur tuile à l'orange

Préparation 45 mn

Cuisson 15 mn

Réfrigération 2 h minimum

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la gelée d'agrumes :

2 pamplemousses

1 orange + 1 orange sanguine

30 g de sucre semoule

3 feuilles de gélatine

20 cl de jus de pamplemousse

7 cl de jus d'orange

Le jus d'1/2 citron

Pour le riz au lait :

75 g de riz rond

29 cl de lait entier (si vous en avez 30 je ne pense pas que cela change grand chose)

Le jaune d'un gros oeuf (ou de 2 petits)

12,5 cl de crème liquide entière fouettée

20 feuilles de menthe fraîche

Pour la tuile :

60 g de beurre

125 g de sucre

30 g de farine

5 cl de jus d'orange

Le zeste d'une orange

La gelée d'agrumes :

Peler les agrumes à vif (voir la technique ici) et couper les suprêmes en 4. Faire chauffer les 3 jus (orange, pamplemousse et citron) avec le sucre. Quand l'ébullition est atteinte ajouter les feuilles de gélatine que vous aurez auparavant fait tremper quelques minutes dans de l'eau froide et soigneusement pressées.

Verser la gelée obtenue dans des ramequins de 7-8 cm de diamètre avec les morceaux d'agrumes. Filmer les ramequins et mettre au moins 2 h au frigo.

Le riz au lait :

Faire bouillir le lait, arrêter la cuisson et mettre les feuilles de menthe à infuser avec le sucre. Couvrir et attendre 15 mn. A ce stade j'ai filtré le lait en pressant sur les feuilles de menthe.

Mettre le riz dans de l'eau froide et faire chauffer. Poursuivre la cuisson 2 mn après le début de l'ébullition. Egoutter le riz. Le mettre dans le lait chaud et poursuivre la cuisson. Quand le riz est cuit ajouter les jaunes d'oeufs en mélangeant énergiquement. Réserver au frais.

10 mn avant le service, ajouter délicatement au riz la crème fouettée en chantilly.

La tuile à l'orange :

Dans un saladier ajouter le beurre préalablement fondu à l'ensemble des autres ingrédients. Mélanger au fouet.

Sur une plaque antiadhésive ou une feuille silicone former des petits tas de pâte avec une cuillère à café et cuire à four préchauffé à 180-200°. Stopper la cuisson dès que les tuiles prennent une couleur blonde. Attendre 1 ou 2 mn et mouler les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou sur une bouteille.

Au moment du service démouler les ramequins sur les assiettes, poser une tuile sur la gelée et terminer en formant une quenelle de riz au lait que vous déposerez délicatement sur la tuile. Décorer avec une feuille de menthe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>