



Verrine de riz basmati, mousse aux fraises et Nutella®

Mousse | Sans gluten | DÉJEUNER | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Pour environ 10 parts

- 150 g de Nutella®

LAIT DE RIZ

- 315 g de lait
- 38 g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 1,5 g de sel
- 2 g de zeste de citron râpé
- 13 g de beurre
- 75 g de riz Basmati

CREME PATISSIERE

- 125 g de lait
- 30 g de sucre en poudre
- 12 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- ½ gousse de vanille
- une pincée de sel

NUAGE A LA FRAISE

- 150 g de fraises
- 15 g de sucre en poudre
- 3 gouttes de jus de citron
- 1 g de gélatine

Portez le lait à ébullition avec les arômes, le sucre, le sel et le beurre.

Ajoutez le riz et faites cuire (il doit être al dente).

Retirez la casserole du gaz et laissez refroidir.

Recouvrez de film alimentaire (à la surface du mélange) et mettez au réfrigérateur.

CREME PATISSIERE

PREPARATION :

Portez le lait à ébullition avec la vanille et le sel.

Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et la farine et versez dans la casserole.

Portez de nouveau à ébullition, sans cesser de remuer, et faites cuire pendant une minute. Retirez du gaz et recouvrez de film alimentaire (à la surface du liquide). Laissez refroidir.

Mélangez la crème et le riz et mettez-en une petite quantité (30 g environ) dans des verrines de 3 cm de diamètre et de 6 cm de haut.

Laissez prendre au réfrigérateur pendant deux heures.

NUAGE A LA FRAISE

Vous aurez besoin d'un siphon.

PREPARATION :

Rincez les fraises et séchez-les bien. Mixez-les, puis filtrez soigneusement à l'aide d'une passoire pour éliminer les graines qui pourraient boucher le siphon.

Faites chauffer légèrement une partie des fraises mixées. Ajoutez 3,5 g de gélatine (après l'avoir faite tremper et l'avoir bien égouttée) et assurez-vous qu'elle se dissout entièrement.

Ajoutez aussitôt ce mélange chaud aux fraises restantes. Versez dans le siphon avec deux cartouches.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant deux heures environ avant de vous en servir.

Assemblage des différentes parties :

Prenez les verrines de riz. Ajoutez à chacune 15 g de Nutella® (à l'aide d'une poche à douille). Juste avant de servir, ajoutez un nuage de fraises (12/13 g) à l'aide du siphon.
