

CREME DE RIZ GLACEE ET SON SORBET FRAISE



SORBET FRAISE-HIBISCUS

Facile Préparation: 15 mn Cuisson: sans Turbinage: environ 20 mn

Pour 750 g de sorbet:

500 g de fraises
125 g sucre glace
Une dizaine de fleurs d'hibiscus séchées
12,5 cl d'eau de source si possible
1/2 jus d'un citron

Porter l'eau à ébullition et y faire infuser les fleurs d'hibiscus à pendant 4-5 mn. L'eau va se colorer en rouge profond. Filtrer et laisser refroidir.

Dans le blender, mettre les fraises lavées, équeutées, séchées et coupées en morceaux avec le sucre. et l'infusion d'hibiscus. Mixer jusqu'à ce que le coulis soit bien lisse, chinoiser, ajouter le jus de citron et réserver au frigo environ 3 heures.

Mettre en sorbetière ou turbiner au moment (si possible).

Pendant que le coulis fraise-hibiscus mature au frigo, préparer la crème glacée au riz.

CREME GLACEE AU RIZ AU LAIT SUCRE

Facile Préparation:15 mn Cuisson:20-25 mn Repos: 2 h au congélateur dès refroidissement

Pour 4 personnes:

80 g de riz rond
50 cl de lait entier + 15 cl de crème fleurette (entière si possible)
2 zestes de citron + 3 càs de sucre en poudre
4 biscuits de Reims

Porter une casserole d'eau à ébullition avec une pincée de sel. Verser le riz avec les zestes et dès que l'ébullition reprend, laisser cuire 1 minute. Égoutter, garder les zestes avec le riz, couvrir avec le lait, porter à ébullition avant de baisser le feu et de laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Lorsque le riz a absorbé tout le lait et qu'il devient crémeux, ajouter le sucre et la crème en mélangeant bien. Enlever les zestes, verser dans un récipient pour accélérer le refroidissement, incorporer les biscuits grossièrement cassés, remuer encore et réserver au congélateur.

Finition et dressage:

Laver, sécher et équeuter les fraises.

A l'aide d'un emporte-pièce, au centre de l'assiette, dresser de la crème glacée au riz. Poser 2 ou 3 fraises coupées en deux pour servir de "socle" au sorbet fraise-hibiscus. Piquer un bâtonnet en le laissant un peu dépasser dans la boule de glace et terminer par une fraise. Décorer l'assiette de quelques fruits entiers ou coupés selon leur taille.



En cuisine et à table

Et si c'était bon ...

Mamina