

GÂTEAU DE RIZ AU LAIT A LA RHUBARBE ET SES FRAISES NATURE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn (25+5)

Pour 4 personnes:

Pour le riz:

120 g de riz à risotto

¾ l lait

10 cl de crème fleurette

1 feuille de gélatine réhydratée

120 g de sucre en poudre (35 + 85)

10 petites tiges de rhubarbe

10 petites tiges de rhubarbe

Pour les fraises:

300 g de fraises (150 nature et 150 en coulis)

Eplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons, la mettre dans une casserole avec les 85 g de sucre, porter à ébullition et laisser cuire à feu plus doux environ 5 mn, réserver.

Le riz: (la veille éventuellement)

Mettre le lait et le riz dans une casserole avec le lait et cuire à feu très doux pendant 25 à 30 minutes. Lorsqu'il est cuit, couper le feu et ajouter la crème fleurette et le sucre en mélangeant bien. Incorporer la feuille de gélatine réhydratée et remuer encore avant d'ajouter la rhubarbe. Goûter et sucrer un peu plus si nécessaire. Verser l'appareil dans des moules en silicone ou dans des emporte-pièces, laisser refroidir avant de réserver au frais

Le coulis de fraises:

Laver la moitié des fraises très rapidement avant des les avoir équeutées. Les mixer avec un peu de sucre après les avoir séchées. Les passer au chinois puis réserver au frais.

Les fraises:

Laver les fraises restantes comme précédemment, les réserver pour les couper au dernier moment.

Finition et dressage:

Démouler le "gâteau" de riz au centre ou sur un côté de l'assiette. Décorer avec des fraises nature et quelques gouttes ou traits de coulis de fraises. Servir le reste du coulis en saucière.