

RIZ CREMEUX AUX FRAISES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30mn

Attente: minimum 4 heures

Pour 6 personnes:

100 g de riz arborio

1 l de lait entier

180 g de sucre

10 cl de crème liquide entière

1 zeste de citron

4 feuilles de gélatine réhydratée

500 g de fraises

Mettre le riz dans le lait avec le zeste de citron, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire à tout petits bouillons pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le riz soit bien tendre et le lait évaporé. Incorporer la gélatine essorée, enlever le zeste de citron avant de laisser refroidir à température ambiante (ou pour aller plus vite en plongeant la casserole dans un bain d'eau glacée).

Pendant que le riz refroidit, laver les fraises sans les équeuter et les sécher sur un papier absorbant. En tailler les 2/3 en petits dés et réserver le reste pour la décoration.

Lorsque le riz est froid, au batteur, monter la crème en chantilly ferme et l'incorporer délicatement au riz en ajoutant aussi les dés de fraises.

Verser le riz dans des empreintes en silicone ou dans des cercles à mousse chemisés de Rhodoïd et réfrigérer plusieurs heures (4 au minimum).

Démouler au centre de l'assiette en posant des "pétales" de fraises autour.

Servir bien frais.