

Le riz au lait à la façon de Christian Constant rencontre la Bretagne et la Lorraine



Temps de préparation : 1 heure - Temps de cuisson : 40 min - Temps d'attente : 30 min
Pour 4 personnes

Ingrédients pour les sablés bretons : 4 jaunes d'œuf - 100 g de sucre - 125 g de beurre ramolli - 125 g de farine - 2 g de fleur de sel - 1 g de levure chimique - 2 gousses de vanille - 2 citrons

Ingrédients pour le riz au lait : 125 g de riz rond - 50 + 15 cl de lait - 8 cl de crème liquide - 70 + 25 g de sucre en poudre - 2 jaunes d'œuf - 1 gousse de vanille

Ingrédients pour les mirabelles : 500 g de mirabelle - 20 g de sucre

Sablés Breton à la façon de Christophe Michalak

Penser à sortir à l'avance le beurre du réfrigérateur afin de l'utiliser avec une consistance ramollie.

Mélanger dans le bol batteur les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux blanchi.

Verser la farine dans un cul de poule (saladier). Ajouter la fleur de sel, la levure chimique, les graines des gousses de vanille (fendre en deux la gousse et gratter la pour prélever les graines).

Verser l'ensemble des éléments du cul de poule dans le bol batteur et ajouter le beurre ramolli. Battre le tout.

Mettre la pâte dans une poche à douille. Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposer la pâte à l'aide de la poche à douille en faisant une spirale à l'intérieur d'un emporte-pièce avec une épaisseur d'environ 1 cm. Faire l'opération encore 3 fois.

Mettre au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Il faut que les sablés soient bien dorés.

Laisser refroidir les sablés. Si les sablés se sont étendus, découper les lorsqu'ils sont bien froids avec l'emporte-pièce pour une finition propre.

Riz au lait à la façon de Christian Constant

Préparation de la crème anglaise

Porter 15 cl de lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Éteindre au premier bouillon, couvrir et laisser infuser 15 min.

Fouetter les 2 jaunes d'œuf dans un saladier avec 25 g sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Enlever la gousse de vanille du lait et verser sur le mélange œufs-sucre en fouettant.

Remettre le tout dans la casserole et faites cuire à petit feu sans atteindre l'ébullition. Arrêter lorsque le mélange a épaissi. La crème doit napper la cuillère de bois et laisser une marque quand vous passez le doigt dessus.

Laisser refroidir la crème anglaise.

Préparation du riz

Faire chauffer 50 cl de lait avec 50 g de sucre. Ajouter le riz et porter à ébullition. Baisser le feu et faire cuire doucement pendant 30 minutes. Surveiller que le riz n'accroche pas. Laisser refroidir.

Assemblage du riz au lait

Fouetter la crème liquide avec 20 g de sucre.

Incorporer la chantilly à la crème anglaise froide.

Mélanger cette préparation avec le riz cuit.

Les mirabelles

Laver les mirabelles. Enlever les queues. Les couper en deux et enlever les noyaux.

Mettre dans une casserole avec le sucre. Il doit juste enrober les prunes.

Faire cuire à feu doux environ 10 minutes. Il faut que les prunes soient bien brillantes, légèrement cuites. Attention, de ne pas faire de la compote !

Laisser refroidir.

Montage du dessert à l'assiette

Prendre une assiette creuse.

Déposer le sablé breton.

Mettre dessus du riz au lait sans le tasser.

Terminer par les mirabelles.

Il est important que tous les ingrédients soient et restent à température ambiante.

Variantes : les mirabelles peuvent être remplacées par d'autres fruits. Par exemple, figues avec du miel

Conseils : préparer tous vos ingrédients et dresser vos assiettes juste avant de servir. Comme dans les restaurants !

Astuce pour refroidir correctement la crème anglaise :

Mettre un papier film sur le crème anglaise afin qu'une vilaine peau ne forme en surface.

Astuce pour prélever les graines de vanille :

Aplatir la gousse de vanille. Fendre seulement le dessus de la gousse. Gratter la gousse en appuyant et en glissant avec le dos du couteau.