

RIZ AU LAIT « FAÇON CAPPUCINO »



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Pour celles et ceux qui aiment en version Café c'est TOP.

Proportions pour environs 5 Personnes

Total 40 mn Préparation 10 mn Repos 0 mn Cuisson 30 mn

Les Ingrédients

1 Litre de Lait - 80 Gr de Sucre - 170 Gr de Riz rond - 3 Cuill. à C de Nescafé
1 Cuill. à C de Cacao en Poucre - 20 Cl de Crème Liquide à 30%

La Recette

Mettre la crème liquide au frais.

Jeter le riz dans l'eau bouillante, légèrement salée, Cuire 3 mn, puis égoutté et réserver.

Faire chauffer le Lait.

Quand ça bout mettre le lait et sucre, Cuire doucement.

Repartir dans 3 récipients proportions genre 40% / 40% / 20%

Dans celui 20% mettre 2 Cuill. à C de Nescafé + 1 de Chocolat poudre.

Dans un à 40% mettre 1 Cuill. à C de Nescafé.

Remuer à chaud et attendre que cela revienne à température ambiante.

Faire la chantilly.

Mettre l'équivalent de 30 Cl en volume de chantilly dans le bol café Clair, remuer à la maryse.

Mettre un fond Café sur 1/5 - Fond Café crème sur 2/5 et terminer par 2/5 de Riz au lait blanc.

Décorer de chantilly, puis saupoudrer de cacao en poudre.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Attention au choix du Café soluble certains en cristaux se dissolvent mal, je vous recommande le Nescafé traditionnel qui n'offre pas de résistance lorsqu'on le presse du bout des doigts, il se dissoudra mieux.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

1 siphon à chantilly ou batteur.