

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Croquettes de marrons au riz vert


2h10

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

1h

REPOS

436

CALORIES

Étape 1

Préparation du riz au lait

- 1 Verser le lait dans un casserole chaude et ajouter la vanille.
- 2 Porter à ébullition. Ajouter le riz rond dès le début de l'ébullition.
- 3 Après ébullition remuer, baisser la puissance du feu et laisser cuire doucement.

Étape 2

Réalisation de la crème anglaise au gingembre

- 1 Blanchir les œufs avec le sucre dans un saladier. Réserver.
- 2 Eplucher le gingembre frais et le tailler en fine julienne à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Verser le lait dans la casserole, ajouter la julienne de gingembre et porter à ébullition.
- 4 Ne pas oublier de remuer de temps en temps le riz au lait.
- 5 Lorsque le lait au gingembre bout, le verser petit à petit sur les œufs blanchis en fouettant.
- 6 Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire la

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

 60 cl **Lait demi-écrémé**
 4 c. à soupe **Riz rond**
 60 g **Sucre semoule**
 40 g **Jaune(s) d'oeuf**
 0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour les croquettes

 50 cl **Huile pour friture**
 65 g **Marron(s) glacé(s)**
 65 g **Riz sauvage**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la crème Anglaise au gingembre

 40 cl **Lait demi-écrémé**
 40 g **Sucre semoule**
 3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 5 g **Gingembre frais**

crème en remuant en permanence jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

- 7 Pour vérifier si la crème est cuite, une mousse doit se former sur le dessus.
- 8 Passer la crème au chinois. La remuer pour faire baisser la température puis la laisser refroidir tranquillement au réfrigérateur.

Ingrédients pour le dressage

3 **Galette(s) de riz**
12 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 3

Préparation du riz au lait aux marrons glacés

- 1 Une fois que le riz est cuit, ajouter le sucre et remuer. Retirer la gousse de vanille et ajouter les jaunes d'œuf en mélangeant.
- 2 Émietter les marrons glacés au dessus du riz au lait et mélanger. Débarrasser le riz sur une assiette et le laisser refroidir.

Étape 4

Cuisson des galettes de riz

- 1 Avec des ciseaux, couper les galettes de riz en quatre.
- 2 Disposer les quarts de galette de riz sur une assiette et saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette.
- 3 Placer ensuite les galettes sur du papier sulfurisé et enfourner pendant 1 minute sur la position grill.

Étape 5

Panure du riz au lait

- 1 Casser un œuf dans une assiette creuse et le battre en omelette à l'aide d'une fourchette.
- 2 Confectionner les boulettes à l'aide d'une cuillère à glace.
- 3 Passer délicatement les boulettes dans le riz vert pour bien les enrober. Les tremper dans le jaune d'œuf et à nouveau dans le riz vert. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 4 Verser l'huile dans une casserole.
- 5 Tester la température de l'huile avec quelques grains de riz vert, il doivent être saisis sans pour autant brûler.
- 6 Déposer délicatement les croquettes en les retournant régulièrement. Une fois qu'elles sont colorées, les déposer sur du papier absorbant.

Étape 6

Dressage

- 1 Tapisser le fond d'une assiette de crème anglaise et déposer délicatement les croquettes sur la crème au centre de l'assiette.
- 2 Déposer les feuilles de riz en hauteur pour donner du volume à l'assiette.
- 3 Déposer un cœur de menthe fraîche devant chaque croquette. Servir aussitôt.