Yannick Papin

Apéritifs et entrées

Galettes de riz soufflé

3h20	10 min	3h10	0	217
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz soufflé

100 g **Riz gluant**
0.5 litre(s) **Eau**
1 litre(s) **Huile de pépins de raisins**

Étape 1

Préparation des galettes de riz

1. Verser de l'eau froide et du riz dans une casserole. Verser un demi-litre d'eau pour 100 grammes de riz gluant. Porter à ébullition.
2. A ébullition, réduire sur feu moyen et laisser cuire pendant une dizaine de minutes. Préchauffer le four à 80°C (Th.3) sur chaleur tournante.
3. Après 10 minutes, le liquide est quasiment évaporé. Débarrasser le riz sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. L'étaler finement avec une spatule.
4. Enfourner à 80°C (Th.3) pendant 3 heures.
5. Mettre de l'huile de pépins de raisins à chauffer dans une casserole. Sortir le riz du four et le casser en morceaux. Lorsque l'huile est chaude, plonger un morceau de riz.
6. Ressortir le morceau de riz de l'huile à l'aide d'une fourchette et recommencer avec le reste de riz.