

Le riz Condé (pour fruits Condé)

Composition pour 4 personnes

- 180 g de riz rond (impérativement – le riz long durci en refroidissant)
- 1 litre de lait entier, cru de préférence
- 150 à 200 g de sucre semoule (selon goût)
- 20 cl de crème à 35% minimum de MG (bien sûr, sans carraghénane)
- 4 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille fendue (la vanille Bourbon de la Réunion est incomparable)
- **Facultativement** 1 citron non traité (zeste pelé avec un économe)



Exemple de décoration pour « Fruits Condé »

- 250 g de nappage ou de confiture d'abricot
- 8 bigarreaux confits
- 15 g d'angélique
- 5 cl de kirsch

Préparation préliminaire : Faire « crever » le riz

- 1) Versant le riz dans une grande quantité d'eau bouillante (environ 2 litres pour 200g de riz).
- 2) Maintenir une bonne ébullition pendant 3 minutes
- 3) L'égoutter aussitôt.

Confection du riz au lait

- 4) Dès qu'il est égoutté, ajouter le riz dans le lait bouillant et les zestes de citron et/ou d'orange
- 5) Porter à ébullition, remuer délicatement
- 6) Couvrir et cuire doucement à four doux (150°C – TH 4-5) pendant 20 minutes sans remuer. (four = chaleur enveloppante qui garantit cuisson homogène et sécurité)
Ou cuire très doucement sur plaque sans remuer
- 7) Puis ajouter le sucre et remuer délicatement
- 8) Cuire encore 15 minutes, à couvert.
- 9) Au terme de la cuisson, ôter les zestes et la vanille
- 10) Ajouter le mélange jaunes et crème et mélanger soigneusement en remuant délicatement avec une spatule (pour éviter de briser les grains de riz). Si le mélange vous paraît un peu trop liquide, chauffer le tout en remuant très délicatement. Il doit être légèrement onctueux (et en grains).
- 11) Mouler dans un ou 2 moules mouillés ou beurrés (de préférence : moules à savarin ou moule rond pour former un socle d'épaisseur régulière (égaliser avec une spatule))
- 12) Laisser refroidir un peu. Se sert tiède ou froid.

Nota : Cette recette constitue la base du « Riz à l'impératrice ».

Dressage (exemple)

- 1) Démouler le riz sur plat rond
- 2) Posez harmonieusement les fruits au sirop (pêche, poires, abricots, ananas, etc.) sur le riz
- 3) Lustre l'ensemble avec le nappage ou la confiture d'abricot
- 4) Décorer avec les bigarreaux et l'angélique