

RIZ
AU LAIT
LE PLUS SIMPLE
DU MONDE





RIZ AU LAIT LE PLUS SIMPLE DU MONDE



Recette pour
4 personnes



Temps de préparation
Moins de 30 minutes



Difficulté
+++

INGRÉDIENTS

150 g de riz rond

60 g de mascarpone

60 ml (60 g) de lait

30 ml (30 g) de lait concentré sucré

RÉALISATION

- 1** Faites bouillir de l'eau, ajoutez-y le riz rond à l'apparition des premières bulles. C'est parti pour vingt minutes de cuisson !
- 2** À la sonnerie du minuteur, égouttez le riz dans une passoire et rincez-le bien sous l'eau froide.
- 3** Transvasez-le dans un cul-de-poule*, puis mélangez tous les ingrédients ensemble à l'aide d'une grosse cuillère.
- 4** Réservez* le tout au réfrigérateur pendant au moins une heure.

ASTUCES DU CHEF

Ce riz au lait est à déguster bien frais 😊!

Vous remarquerez que je n'ai pas utilisé de vanille pour ce riz au lait. Vous savez pourquoi ? En ce moment, elle culmine à 600 euros le kilo... puis en fait, c'est super bon sans, non ?





COOKIE DE VICTOR

GHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

C O O K I E S





COOKIE DE VICTOR



Recette pour
4 personnes



Temps de préparation
Moins de 30 minutes



Difficulté
+++

INGRÉDIENTS

80 g de sucre noir muscovado ou vergeoise brune (c'est-à-dire un sucre de canne complet, non raffiné)

80 g de cassonade

100 g de beurre demi-sel

1 œuf entier soit **50 g**

170 g de farine de blé

3,5 g de levure chimique

75 g de chocolat blanc haché

75 g de chocolat au lait haché

75 g de chocolat noir haché

Fleur de sel



Faites de vos enfants les petits chefs !

RÉALISATION

- 1 Dans un premier temps, pèse et mélange tous les ingrédients ensemble ! Puis demande à tes parents une paire de gants en plastique pour malaxer le tout avec amour.
- 2 Dans un second temps, pose une feuille de cuisson sur une plaque puis à l'aide d'une bouleuse à glace, dresses*-y des grosses boules de ta préparation en les espaçant de 5 cm. Enfin, parsème le tout de fleur de sel.
- 3 Attention, à cette étape, demande à tes parents d'enfourner la plaque dans un four à 190°C pendant environ 5 minutes.
- 4 À la sortie du four, laisse tes parents dresser* le tout sur une grille froide et pose toi-même des pastilles de chocolat blanc, au lait et de chocolat noir sur chaque cookie tiède.

ASTUCES DU CHEF

On peut conserver les boules de cookies crues une semaine au frigo ou plusieurs semaines au congélateur.

Une fois qu'ils sont cuits le mieux est de déguster les cookies dans la journée... le lendemain ils seront trop durs ☹!



parents

Faites fondre le beurre
demi-sel dans une casserole
au bain-marie*.



ASTUCE DU CHEF



Allez jeter un œil
à mes conseils
dans le lexique, entrée :
« Bain-marie ».



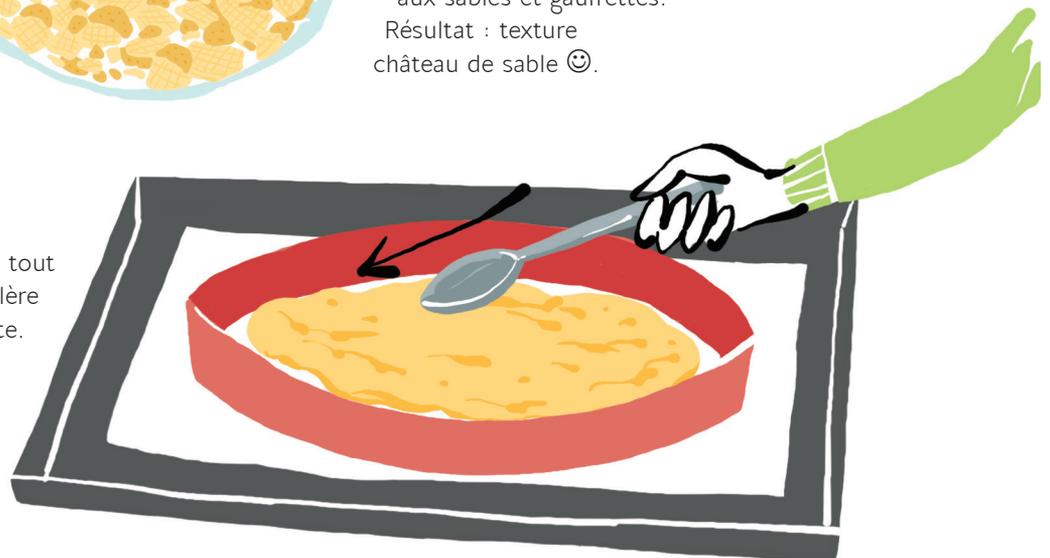
2
petit chef

Mélange avec tes mains
le beurre fondu
aux sablés et gaufrettes.
Résultat : texture
château de sable 😊.

3
petit chef

Étale le tout
à l'aide d'une cuillère
dans le cercle à tarte.

Réserve* ta pâte à tarte
pendant 20 mn au réfrigérateur.





parents
Pesez tous les ingrédients,
sauf le beurre
que vous gardez au frigo.

Faites chauffer aux trois quarts de la
puissance, et mélangez le tout au fouet
jusqu'à la première ébullition.



Passez au chinois*
votre préparation
dans le bol d'un mixeur,
mélangez vous-même
et ajoutez le beurre bien
froid en 5 fois :
la crème obtenue
doit être lisse et homogène.



En touche finale sur la surface :
sucre glace, zestes de citron vert,
quelques quartiers de citron jaune,
éclats de sablés et fines lamelles
de citron vert et
de citron jaune.



Toi, petit chef, coule la totalité dans ton moule sur le sablé brisé.
Stocke cette tarte au congélateur au minimum 4 heures
pour pouvoir enlever le cercle.