

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 ☹!

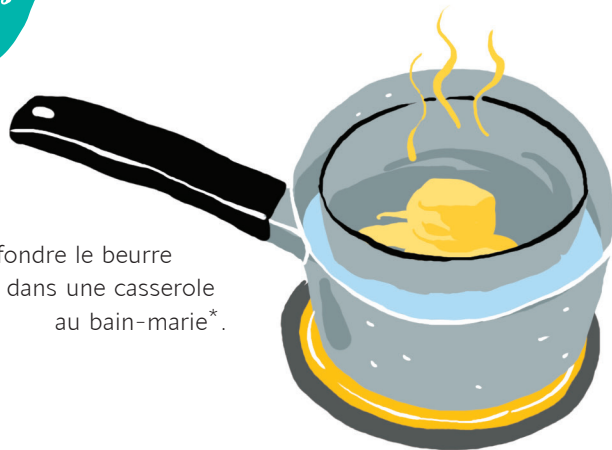






parents

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 ».



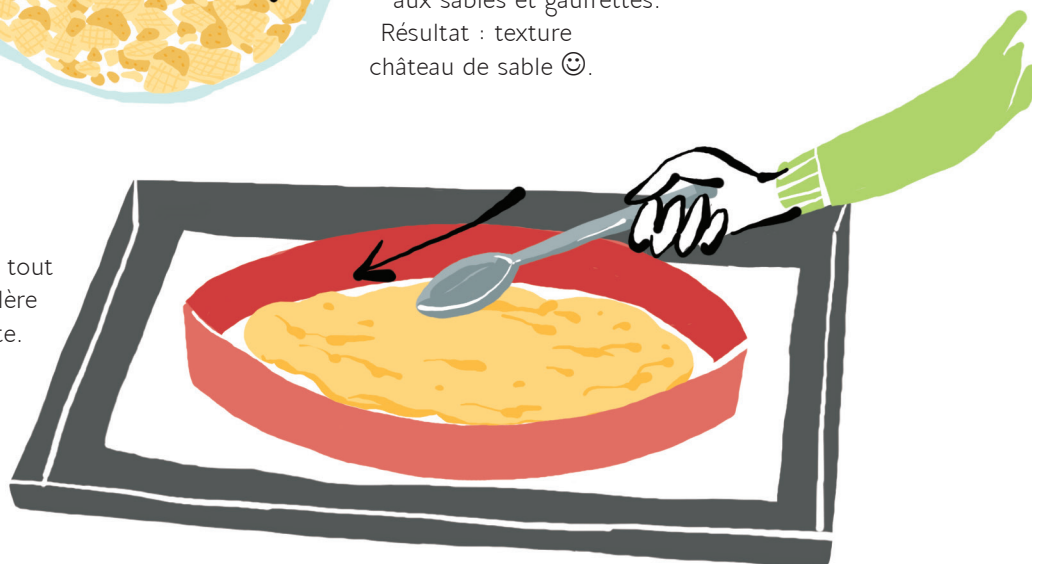
2  
petit chef

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.