

La pomme au riz (inspirée de la recette de Mercotte, Le meilleur Pâtissier 2017)

La semaine prochaine Mercotte nous propose dans l'émission « Le meilleur Pâtissier » une recette familiale du siècle dernier: la pomme au riz. Je vous en présente une version bien gourmande à l'assiette, que je trouve plus élégante qu'une présentation ménagère.

Pour la préparation du riz au lait j'ai choisi d'utiliser la recette du Chef Alain Ducasse tirée de l'excellent livre « Ducasse encyclopédie » qui est une véritable bible de recettes et références en cuisine. Le chef incorpore en fin de cuisson du riz une crème anglaise enrichie de crème montée: c'est un pur délice!



La pomme au riz (inspirée de la recette de Mercotte, Le

meilleur Pâtissier 2017)

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients: la pomme au riz pour 6 personnes

Pour le caramel

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- une cuillerée à soupe d'eau

Pour les pommes

- deux pommes pour la brunoise
- et une pomme supplémentaire à couper en tranches fines

Pour la crème anglaise:

- un jaune d'œuf
- 10 cl de lait
- 10 g de sucre semoule
- 25 g de crème liquide entière et une cuillerée à soupe de sucre glace pour la crème fouettée qui sera intégrée à la crème anglaise

Pour le riz

- 50 cl de lait
- 70 g de sucre semoule
- 120 g de riz rond
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- 25 g de raisin sec
- facultatif: un petit bouchon de calvados

Pour les tuiles de pommes

- 50 g de pommes coupées en tout petits dés
- une noix de beurre
- 15 g de sucre
- 10 g de farine
- un blanc d'œuf

Matériel pour la pomme au riz

- des moules anti adhésifs en demi sphères. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Wady Grand 6 Demi-Spheres Moule en Silicone Plat Antiderapant
Rsistant Gateau de Cuisson

Préparation

Pour les pommes:

- Pelez et ôtez le cœur des deux pommes. Coupez-les en très fine brunoise (petits dés).



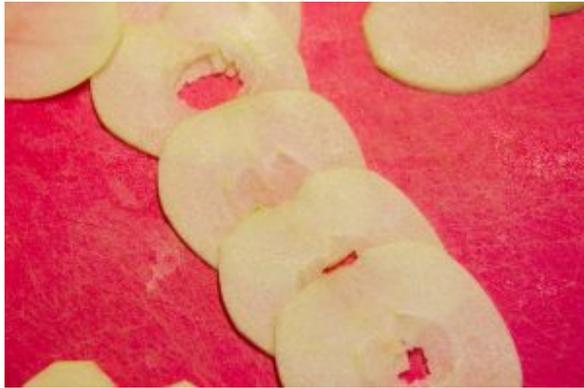
Pelez et ôtez le cœur des deux pommes. Coupez-les en très fine brunoise

- Pelez, coupez la troisième pomme en deux et ôtez le cœur de la pomme.



Pelez et ôtez le cœur de la troisième pomme

- Taillez de fines lamelles soit avec un couteau soit avec une mandoline si vous en avez une.



Coupez la pomme en deux et taillez de fines lamelles

- Coupez chaque lamelle en deux.



Coupez chaque lamelle en deux

Le caramel:

- Faites chauffer le sucre et l'eau à feu vif.



Faites chauffer le sucre et

l'eau à feu vif

- Dès que le caramel a une belle couleur dorée ajoutez le beurre **hors feu**. Mélangez jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.



Dès que le caramel a une belle couleur dorée ajoutez le beurre hors feu

- Versez un peu de caramel dans le fond des moules.



Versez un peu de caramel dans le fond des moules.

Pour la cuisson des pommes

- Disposez aussitôt des petites lamelles de pomme dans le fond des moules pour faire une rosace.



Disposez aussitôt des petites lamelles de pomme dans le fond des moules pour faire une rosace

- Puis remplissez de dés de pommes jusqu'à la moitié de la hauteur. **Attention gardez environ 50 g de dés de pommes pour les tuiles.**



Puis remplissez de dés de pommes jusqu'à la moitié de la hauteur

- Et versez encore un peu de caramel par dessus. Enfourez pour 30 mn à 160°. Puis réservez à température ambiante en attendant de préparer le riz au lait.



Et versez encore un peu de caramel par dessus

- Les pommes réduisent à la cuisson.



Les pommes réduisent à la cuisson

La crème anglaise:

- Dans un récipient versez le sucre et le jaune d'œuf.



- Battez le jaune d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaune d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à

feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait. Réservez au frais.



La cuisson du riz au lait

- Faites tremper les raisins avec le calvados si vous choisissez de les aromatiser.
- Chauffez le lait avec la moitié du sucre.



Chauffez le lait avec la moitié du sucre

- A ébullition versez le restant du sucre et le riz.



A ébullition versez le restant du sucre et le riz

- Poursuivez la cuisson à feu doux pendant environ 20 mn en mélangeant de temps en temps.



Poursuivez la cuisson à feu doux pendant environ 20 mn

en mélangeant de temps en temps

- En fin de cuisson ajoutez les raisins et l'extrait de vanille. Mélangez et laissez refroidir complètement.



En fin de cuisson ajoutez les raisins et l'extrait de vanille

Finition du riz au lait

- Quand le riz a complètement refroidi montez 25 g de crème liquide en chantilly avec une cuillerée à soupe rase de sucre glace.



Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

- Ajoutez la chantilly à la crème anglaise.



Ajoutez la chantilly à la crème anglaise

- Puis mélangez cette préparation avec le riz.



Puis mélangez cette préparation avec le riz

- Remplissez les demi sphères de riz au lait. Lissez bien le dessus des demi sphères et mettre au congélateur pendant au moins une heure. Cela vous aidera à démouler très facilement vos préparations.



Remplissez les demi sphères
de riz au lait

Les tuiles de pommes

- Récupérez les 50 g de brunoise de pommes réservés au début. Versez-les dans une petite casserole et cuisez-les avec une noix de beurre et le sucre. Laissez caraméliser.



Versez les dés de pommes réservés dans une petite casserole et cuisez-les avec une noix de beurre et le sucre

- En fin de cuisson mixez le tout avec 10 g de farine et un blanc d'œuf.



Puis mixez le tout avec 10 g de farine et un blanc d'œuf

- Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant environ 10 à 12 mn. Laissez refroidir à la sortie du four et cassez la plaque obtenue en morceaux. Si vous possédez des chablons (moules pour réaliser des empreintes) utilisez-les pour donner de jolies formes à vos tuiles.



Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface anti adhésive

Dressage

Il ne reste plus qu'à démouler vos dômes et les poser sur vos assiettes. Laissez -les deux heures avant de servir à température ambiante puisqu'ils sortent du congélateur. Décorez avec les tuiles et un peu de sucre glace...et une petite meringue.



La pomme au riz (inspirée de la recette de Mercotte, Le meilleur Pâtissier 2017)



La pomme au riz (inspirée de la recette de Mercotte, Le meilleur Pâtissier 2017)