# Fingers croustillants de riz moelleux de Thierry Marx

Du riz me diriez-vous… C'est assez banal. Mais cuisiné par le chef Thierry Marx le riz prend une dimension sublime et devient une véritable gourmandise. Et en plus vous allez apprendre à faire un risotto dont la cuisson ne vous demandera aucune surveillance (si si c'est possible!).

Le chef appelle ce riz du « riz gras ». Mais je trouve le terme peu élégant et pas du tout à la hauteur de son côté gourmand. Je l'ai donc rebaptisé! Et je me suis permis d'ajouter à la recette des feuilles de brick qui permettent une cuisson plus facile des fingers et amènent le côté croustillant. Après y avoir goûté  vous ne verrez plus le riz de la même manière.

Cette  recette est tirée d'une des excellentes émissions « Les carnets de Julie » présentée par le chef Thierry Marx et Julie Andrieu.

Fingers de riz moelleux de Thierry Marx

## Ingrédients: pour 4 personnes

- 150 gr de riz japonais à sushi
- un petit oignon émincé finement (le chef utilise un petit oignon entier)
- 225 g de fond de volaille (une fois et demi le poids du riz)
- 0.5 dl de vin blanc
- 1,5 dl de lait de coco
- 60 gr de mascarpone
- 2 gr d'agar agar
- du ghee: c'est du beurre clarifié (on en a enlevé le petit lait) qui a la particularité de ne pas brûler et donc de supporter de hautes températures contrairement au beurre qui va noircir
- quatre feuilles de brick

# Préparation

- Faites revenir l’oignon ciselé très finement dans un peu de beurre.

Faites revenir l’oignon dans un peu de beurre

- Ajoutez le riz et le faire nacrer comme pour un risotto.

Ajoutez le riz

Faites nacrer le riz comme pour un risotto

- Ajoutez  le vin blanc.

Ajoutez du vin blanc au riz

- Mouillez avec le fond de volaille. Laissez cuire 20 minutes au four à 180°C degrés à couvert. Le risotto est prêt! Je trouve que cette cuisson est beaucoup plus facile que dans un risotto classique car elle ne demande pas de surveillance et le résultat est identique.

Mouillez avec le fond  de volaille

Laissez cuire 20 minutes au four à 180°C degrés à couvert

- Faites bouillir le lait de coco avec l’agar agar pendant une minute.

Faites bouillir le lait de coco avec l’agar agar pendant une minute

- Ajoutez le mélange au riz ainsi que le mascarpone et mélangez bien.

Ajoutez le mélange au riz ainsi que le mascarpone et mélangez bien

- Filmez le fond d’un récipient avec du film alimentaire (vous démoulerez ainsi le tout plus facilement). Tapissez le fond de la terrine avec deux feuilles de brick (découpées aux dimensions de la terrine).

Déposez les feuilles de brick dans un plat

- Beurrez les feuilles de brick.

Beurrez les feuilles de brick

- Versez le riz sur deux centimètres et demi d’épaisseur. Recouvrez de deux feuilles de brick également beurrées et découpées aux dimensions de la terrine. Mettez au frais au moins une heure pour bien refroidir le tout.

Versez le riz et recouvrez de feuilles de brick

- Démoulez et coupez les côtés nettement. Puis taillez les fingers (2 cm).

Coupez les côtés nettement et taillez les fingers

- Faites dorer les fingers avec du ghee dans une poêle **bien chaude** sur chaque face de feuilles de brick. Il ne reste plus qu’à servir.

Faire dorer les fingers

Ces fingers sont délicieux avec du poisson et même de la viande. Servez-les avec une poêlée de champignons, saupoudrés de persil: c’est super gourmand.

Saupoudrez les fingers de persil