

Riz à la chicorée

Un petite recette d'entremet aujourd'hui avec une variation du classique riz au lait. Entremet ou dessert, à vous de choisir.

Cette recette je vous la propose en deux versions, une version dite " classique " et une version adaptée au cooking chef de Kenwood.

Ingrédients :

Pour 6 ramequins :

 160 grammes de riz rond
 1 L de lait (entier c'est meilleur)
 100 grammes de sucre de cane
3 cas de chicorée liquide

Version classique

Dans une grande casserole, portez le lait et la chicorée liquide à ébullition.
Ajouter le riz et cuire à feu moyen environ 20 minutes, tout en remuant régulièrement.
Ajoutez ensuite le sucre et laissez mijoter, tout en remuant régulièrement. Quand le riz est cuit, le versez dans des ramequins individuels ou le plat de service.
Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur.

Version cooking chef

Installer le batteur souple.
Mettez le riz, le lait, le sucre et la chicorée liquide dans le bol.
Mettre à température maximum (140°C) et mélange N°2 jusqu'à ébullition.
Mettre alors la température à 95°C (tout en laissant mélange N°2) et poursuivre la cuisson pendant 50 minutes.

Ensuite il ne reste plus qu'à mettre dans le(s) plat(s) de service et après refroidissement à mettre au frais.

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le dimanche 28 novembre 2010

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12294-riz-chicoree.html>