



Millefeuille au riz soufflé et yaourt au gingembre

Millefeuille au riz soufflé (pour 6 personnes)

Pour les plaques de riz chocolatées :

- 100 g de chocolat noir
- 25 g de beurre
- 150 g de riz soufflé

Pour la mousse à l'orange :

- Le jus de 4 oranges
- Le zeste d'une orange non traitées
- Le jus d' 1/2 citron
- 2 oeufs
- 2 càs de sucre en poudre
- 2 càs de fécule de maïs
- 1 càc de curaçao (facultatif)

1/ Faites fondre le chocolat avec le beurre dans un bain-marie. Ajoutez le riz soufflé et mélangez. Versez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé en une couche de 5 mm d'épaisseur. Laissez refroidir, puis placez 1 heure au congélateur.

2/ Découpez 12 plaques carrées de taille identique, réservez-les au froid jusqu'au montage.

3/ Faites bouillir le jus des 4 oranges et du 1/2 citron avec une cuillerée à café de zeste d'orange puis retirez du feu.

4/ Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec 1 cuillerée à soupe de sucre et fouettez pour obtenir un mélange mousseux.

5/ Ajoutez la fécule de maïs, le jus de fruit tiédi et le curaçao, et fouettez encore. Versez cette préparation dans une casserole et faites épaissir sur feu doux jusqu'au début de l'ébullition, sans cesser de remuer. Retirez du feu et laissez refroidir.

6/ Battez les blancs d'oeufs en neige très ferme avec 1 cuillerée à soupe de sucre et incorporez-les au mélange froid.



7/ Déposez une couche de mousse à l'orange sur une plaque de riz, posez dessus une autre plaque, étalez une autre couche de mousse et terminez par une dernière plaque. Faites de même pour les autres mille-feuilles. Décorez-les de quelques zestes d'orange.

8/ Servez frais.

Yaourt glacé au gingembre (pour 4 personnes)

- 20 g de gingembre confit
- 500 g de yaourt brassés
- 2 càs de cardamome en poudre
- Quelques graines de cardamome

Pour le sirop :

- 80 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- Le jus de 1/2 citron vert

1/ Préparez le sirop : faites chauffer doucement le sucre en poudre avec l'eau et le jus de citron dans une petite casserole en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Puis amenez à petite ébullition et laissez cuire 1 ou 2 minutes. Arrêtez le feu et laissez tiédir quelques instants.

2/ Hachez très finement le gingembre confit.

3/ Placez les 4 coupes de dressage au congélateur pour qu'elles soient bien froides.

4/ Versez le yaourt dans un grand saladier. Incorporez progressivement le sirop citronné tiédi en fouettant vivement le mélange. Ajoutez la cardamome et le gingembre haché et fouettez encore quelques secondes. Mettez le saladier au congélateur pendant 30 à 45 minutes.

5/ Quand le yaourt commence à avoir une consistance onctueuse sans être complètement glacé, sortez le saladier du congélateur, fouettez alors énergiquement le mélange pendant 2 ou 3 secondes et répartissez-le dans les verres.

6/ Parsemez de quelques graines de cardamome et servez aussitôt.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_millefeuille-au-riz-souffle-et-yaourt-au-gingembre?id=8939616&emissionId=5931