



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

À croquer chez soi, la recette

CONFIT DE FRAISES MARA DES BOIS, DOUCEUR DE RIZ À L'AMANDE

PAR JONATHAN COTTIER, PÂTISSIER À L'OMS



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

CONFIT DE FRAISES ET COULIS DE FRAISES

- 500 g** fraises
- 100 g** sucre
- 2** citrons
- 1/2 cc** agar-agar

RIZ AU LAIT D'AMANDE

- 60 g** riz à risotto
- 400 ml** lait d'amande
- 25 g** sirop d'érable
- 1** gousse de vanille ouverte et grattée

DÉCORATION

- 20 g** amandes
- 100 g** coulis de fraise



PRÉPARATION

- > Nettoyer les fraises, les équeuter et les couper en deux.
- > Mettre les fraises dans une casserole, avec le jus, le zeste des citrons, le sucre et l'agar-agar.
- > Laisser cuire à ébullition 3 à 4 minutes, débarrasser dans un récipient et réserver au frigo.
- > Rassembler tous les ingrédients du riz au lait en casserole.
- > Mettre à cuire jusqu'à épaississement, vérifier la cuisson. Le riz doit être tendre.
- > Débarrasser dans un récipient et réserver au frigo.
- > Récupérer 100 g de confit de fraises, mixer et ajouter un peu d'eau pour avoir la consistance d'un coulis.

MONTAGE

- > Répartir le confit et le riz dans les verrines.
- > Décorer avec le coulis et quelques amandes concassées.

MATÉRIEL

- > Casserole, spatule, mixeur, couteau