

Richia Pudding

Richia = Riz + Chia ! Une association de semoule de riz et de graines de chia pour un visuel original, fondant et gourmand ! Variez de la semoule de blé traditionnelle et succombez !



Ingrédients

Nombre de portions :

 8 portions

- 30 g de Semoule de riz Sans Gluten
- 50 cl de lait
- 500 g de pommes
- 500 g de poires
- 15 g de graines de chia
- 1 gousse de vanille
- 30 g sirop d'érable
- 15 cl « jus concentré orange-citron »
- Noix de pécan
- Badiane

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Monter 50 cl de lait à ébullition. Ajouter ½ gousse de vanille et le sirop d'érable. Verser la semoule de riz en pluie et réduire le feu. Cuire 8 minutes, arrêter la cuisson et verser les 15 g de graines de chia. Réserver 1 nuit au froid.
- 2 Réaliser une compotée de pommes-poires. Ajouter la demi-gousse de vanille restante, le jus concentré orange-citron et laisser infuser la badiane.
- 3 Monter les chia pudding avec une couche de riz-chia, puis la compotée. Parsemer de graines de chia et de noix de pécan caramélisées.

L'astuce du chef

À l'aide d'une mandoline, trancher des pommes, les faire revenir dans du beurre, laisser refroidir et former progressivement des semblants de pétales de fleurs dans l'optique de créer progressivement une « rose comestible »