

# Riz au lait sous vide à la vanille bourbon

Perte à la cuisson: Environ 0% - Les + : Texture crémeuse et fondante, très bon rapport qualité prix, facilité de mise en œuvre.

**Préambule:** Les cuissons sous-vide sont rarement associées aux desserts. Parfois un gain de temps considérable sur la surveillance et le nettoyage de la vaisselle peut être gagné.

Ce dessert est un exemple intéressant. Le temps de cuisson prolongé et la conservation sous vide permettront à la vanille de développer tout son potentiel. Pensez également à tester cette recette en ajoutant avant la cuisson des zestes d'orange dans la poche.

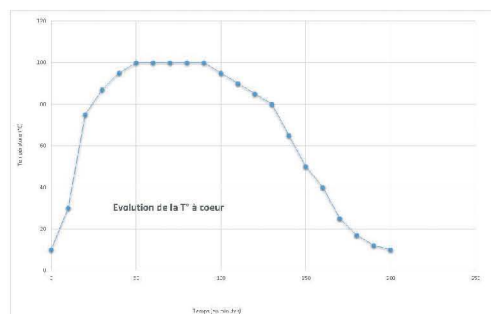


## Les ingrédients:

Ingrédients pour 8 adultes (125 g net portion):

Lait entier:	1 L
Riz rond:	200g
Sucre poudre:	180g
Gousses vanille Bourbon:	1 à 2

**Conservation:** Le couple temps / température représenté par le schéma suivant permet d'obtenir plus de 10 000 valeurs pasteurisatrices. Après des études de vieillissement la D.L.C. de ce produit conditionné sous-vide peut être prolongée.



## Préparations préliminaires:

Dégousser la vanille et la déposer les grains et la gousse vidée dans une poche sous-vide thermorésistante à plus de 90°C. Ajouter sans opérations préalables dans la poche ; le riz, le lait et le sucre à froid.

## La mise sous-vide:

Pour éviter un débordement du lait pendant le tirage au vide vous devrez laisser l'ouverture de la poche dépassée à l'extérieur de la cloche. Ensuite à l'aide d'un couteau vous effectuerez une petite entaille entre la barre de soudure et l'ouverture de la poche. L'entaille doit percer les deux feuilles de la poche et doit se situer à 1cm à peu près de la barre de soudure. Dès que ces conditions sont réunies vous pourrez procéder à un tirage au vide de 99%.

## Cuisson:

Couple temps / température : 90 minutes à 100°C

Programmer votre four vapeur ou votre thermoplongeur à 100°C. Dès que la température de consigne est atteinte démarrer la cuisson qui durera 1h30.

## Fin de cuisson:

Quand le temps est écoulé, malaxer légèrement le riz au lait dans la poche et refroidir le produit en moins de deux heures à une température inférieure à 10°C. Afin d'obtenir une belle consistance, le riz au lait doit rester une nuit au réfrigérateur au minimum avant d'être consommé.

## Finition:

Dresser ce dessert soit en formant des quenelles ou bien à l'aide d'un cercle à dresser.

## Le saviez-vous?:

Edmond ALBIUS (1829-1890), né esclave, découvrit à l'âge de 12 ans la fécondation artificielle de la vanille. La légende dit que fâché d'une punition qui lui aurait été infligée, Edmond se serait vengé sur les lianes de vanillier que cultivait son maître. En manipulant les fleurs de ces vanilliers, il aurait alors découvert la fécondation artificielle de celles-ci. Il est mort dans la misère.