



BLANC MANGER AU JEUNE RIZ SUSHI AUX FRUITS ET JUS DE KAKI ROUGE

par Didier Corlou restaurant « Verticale » Hanoi

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

100 g de crème fraîche
80 g de jeune riz
80 g de lait
50 g de sucre
2 feuilles et demi de gélatine

Pour le sushi de mangue
200 gr de riz
400 gr de lait
1 mangue
3 feuilles de sushi nori
Un peu de cannelle en poudre
Coulis de kaki rouge

Réalisation

Cuire le jeune riz dans du lait, ajouter le sucre quand il est bien cuit. Mixer pour avoir une belle purée verte.
Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide, les faire fondre, mélanger à la purée.
Fouetter la crème fraîche puis mélanger le tout. Remplir des moules ronds et laisser prendre au réfrigérateur.

Sushis de mangue

Faire cuire le riz dans un peu de lait et sucre, ajouter la cannelle en poudre. Laisser refroidir, peler et couper la mangue en tranches et en bâtonnets. Faire les sushis en rouleaux avec le riz et les bâtonnets de mangue avec les feuilles de sushi nori, et d'autres sushis en petites quenelles avec les tranches de mangue dessus.

Finition&Dressage

Démouler le blanc manger sur l'assiette.
Présenter les sushis et un croquant au jeune riz. Arroser de coulis.