

Tartelette Rizotto Framboise



Recette pour 12 pièces rondes

Préparation

1 Riz au lait pistache

Riz rond 100 g
Lait entier 440 g
Sucre semoule tamisé 65 g
Gousse de vanille Gourmet 1
Pâte de pistache Cresco 20 g

Blanchir le riz dans l'eau bouillante pendant 3 mn.
L'ajouter ensuite au lait, sucre, vanille et pâte de pistache, et cuire à feu doux pendant 20 mn environ.
Réserver quelques minutes avant de couler dans les fonds de tartelettes.

2 Chantilly Mascarpone

Crème UHT 35% 300 g
Crème de Mascarpone 200 g
Vanille gousses 2 pièces
Sucre semoule 25 g
Gélatine en feuilles 2.5 g

Chauffer la crème UHT avec le sucre.
Ajouter la gélatine hydratée, et verser sur le mascarpone et la vanille grattée.
Mixer et réserver au frais pendant au moins 12 heures.
Monter comme une chantilly et dresser sur vos fonds de tartelettes.

Montage et finition

Déposer en bordure de la tartelette, quelques framboises fraîches ou framboises surgelées Mecker ›

Au centre, faire une belle rosace de Chantilly mascarpone

Terminer avec votre rond de chocolat personnalisé.