

# Recette du chef

by Yves Crouzet,  
chef de cuisine au Quai 50

## Île flottante au riz Carnaroli et crème Sambuca



*Floating island  
with Carnaroli rice and Sambuca cream*

### INGRÉDIENTS

- 75 g de riz Carnaroli
- 700 g de lait
- 250 g de crème
- 75 g sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 œufs
- 150 g de chocolat
- 200 g de riz soufflé
- Quelques framboises ou fraises pour la décoration

### INGREDIENTS

- 75 g Carnaroli rice
- 700 g milk
- 250 g cream
- 75 g sugar
- 1 vanilla bean
- 4 eggs
- 150 g chocolate
- 200 g puffed rice
- A few raspberries or strawberries for decoration

## Réalisation

*Making the recipe*

**1.** Verser dans une casserole 75 g de riz Carnaroli, 500 g de lait, 250 g de crème, 75 g sucre, 1 gousse de vanille. Mettre le tout en cuisson à feu doux. Une fois tout le liquide absorbé, réserver de côté et laisser refroidir. Préparer 7 cercles en métal de 75 mm de diamètre environ.

**2.** Faire chauffer 200 g de lait avec ½ gousse de vanille égrainée. Mélanger 200 g de sucre avec 7 g d'agar-agar. Lorsque le lait bout, ajouter le mélange de sucre & agar-agar. Monter en même temps les 150 g de blancs d'œufs (environ 4 à 5 blancs). Une fois les blancs montés fermes, verser la préparation à l'agar-agar. Un coup de fouet, puis verser le riz au lait pas trop froid, à température ambiante. Ces trois mélanges doivent être réalisés rapidement et moulés aussitôt dans les cercles. Réserver au frais.

**3.** Faire bouillir 500 g de lait. Blanchir les 80 g de sucre avec les 4 jaunes d'œufs. Cuire à feu doux, tout en remuant avec une spatule, jusqu'à obtention de la nappe sur la spatule. En fin de cuisson, verser un bouchon de Sambuca (alcool anisé italien). Mettre au frais.

**4.** Faire fondre 150 g de chocolat et y verser 200 g de riz soufflé pour réaliser des croquants au riz en forme de bâtonnet, que vous laissez prendre au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Verser un fond de crème anglaise. Déposer l'île flottante, qui doit être bien ferme. Décorer à votre souhait avec framboises ou fraises pour donner un peu de couleur, poser le biscuit de riz en équilibre sur l'île et sur le bord de l'assiette.

**1.** In a saucepan, put: 75 g Carnaroli rice, 500 g milk, 250 g cream, 75 g sugar, 1 vanilla bean. Cook on low heat. Once all liquid is absorbed, set aside and let cool. Prepare 7 metal rings of around 75 mm in diameter.

**2.** Make the floating islands. Scrape out half of the vanilla bean and heat with 200 g of milk. Mix 200 g of sugar with 7 g of agar-agar. When milk starts to boil, add the sugar and agar-agar mixture. At the same time, whip the 150 g (around 4 or 5 whites) of egg whites. Once the whipped whites become firm, pour in the prepared milk mixture. Whip once, then pour in the rice pudding, make sure it's at room temperature. These three mixes must be completed quickly and immediately poured into the rings. Keep cool.

**3.** Make the custard Bring 500 g of milk to the boil. Whisk 80 g of sugar with the four egg yolks. Cook on low heat, stirring constantly until the mixture coats the back of the spatula. Once cooked, pour in a cap of Sambuca (Italian anise-flavoured liqueur) Cool in the fridge.

**4.** Make crispy chocolate rice. Melt 150 g of chocolate and pour in 200 g of puffed rice, then form crispy rice sticks and put in fridge to harden.

### ASSEMBLE

Pour a layer of custard onto serving plate. Then add the floating island, which should be quite firm. Decorate as desired with raspberries or strawberries to add a bit of colour. Balance a rice biscuit on the island and the side of the plate.