



# CHOUQUETTES AU RIZ AU LAIT ET PRALINÉ AMANDE NOISETTE

DESTY BRAMI





# LES CHOUQUETTES AU RIZ AU LAIT ET PRALINÉ AMANDE NOISETTE

POUR 30 CHOUQUETTES

## POUR LA PÂTE À CHOUX

- 10 cl d'eau
- 10 cl de lait entier
- 4 g de sucre semoule
- 90 g de beurre doux
- 4 g de sel fin
- 110 g de farine T55
- 200 g d'œufs entiers (soit 4 oeufs)
- 30 g de sucre en grains
- 30 g de riz soufflé non sucré

## POUR LE RIZ AU LAIT

- 2 gousses de vanille
- 60 g de riz rond
- 35 cl de lait entier
- 18 cl de crème liquide à 35 % de M.G.
- 25 g de sucre semoule

## POUR LE PRALINÉ AMANDE NOISETTE

- 200 g de sucre semoule
- 150 g d'amandes entières torréfiées
- 150 g de noisettes entières torréfiées
- 1 g de sel fin

## LISTE DE COURSES

- 150 g d'amandes entières torréfiées
- 90 g de beurre doux
- 18 cl de crème liquide à 35 % de M.G.
- 10 cl d'eau
- 110 g de farine T55
- 2 gousses de vanille
- 45 cl de lait entier
- 150 g de noisettes entières torréfiées
- 60 g de riz rond
- 30 g de riz soufflé non sucré
- 5 g de sel fin
- 30 g de sucre en grains
- 229 g de sucre semoule
- 200 g d'œufs entiers

## LA PÂTE À CHOUX

- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le lait, le sucre, le beurre et le sel. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée d'un seul coup et mélangez à la spatule. Desséchez la panade à feu moyen jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la spatule. Débarrassez la panade dans un cul-de-poule. Ajoutez les oeufs un par un et mélangez au fur et à mesure. Il n'est pas forcément nécessaire de mettre tous les oeufs. Dès que vous obtenez une texture « bec d'oiseau », versez la pâte à choux dans une poche à douille et pochez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Déposez sur chaque chou des grains de sucre et du riz soufflé, et enfournez pour 15 à 20 minutes selon la coloration que vous souhaitez obtenir. N'ouvrez pas la porte du four si les choux n'ont pas une belle couleur.

## LE RIZ AU LAIT

- Fendez et grattez les gousses de vanille. Rincez le riz à l'eau claire, puis versez-le dans une casserole d'eau froide. Donnez une ébullition et égouttez-le immédiatement. Dans une casserole, versez le lait, la crème liquide, les gousses et les grains de vanille, et le riz blanchi. Laissez cuire à feu doux en mélangeant régulièrement. Quand le riz au lait s'épaissit, soit après 20 à 25 minutes de cuisson, ôtez les gousses de vanille, versez le sucre, mélangez et réservez jusqu'à complet refroidissement. Une fois le riz au lait refroidi, prélevez-en un quart. Mixez-le puis mélangez-le à l'aide d'une spatule avec les trois quarts restants afin d'obtenir une texture bien onctueuse pour pouvoir garnir les chouquettes plus facilement. Transférez dans une poche à douille.

## LE PRALINÉ AMANDE NOISETTE

- Faites cuire le sucre à sec dans une poêle afin d'obtenir un caramel brun.
- Étalez les amandes et les noisettes torréfiées sur une plaque.
- Versez le caramel sur les fruits et laissez refroidir. À froid, mixez grossièrement le tout en ajoutant le sel jusqu'à l'obtention d'un praliné tendre. Transférez dans une poche à douille et réservez à température ambiante.

## LE DRESSAGE ET LA FINITION

- Garnissez les choux de crème de riz au lait à l'aide de la poche à douille puis injectez du praliné au centre du chou.

EXTRAIT DU LIVRE  
**LE RIZ AU LAIT, C'EST MON DESSERT PRÉFÉRÉ ! : 50 RECETTES DÉLICIEUSEMENT RÉGRESSIVES DE CHEFS TOTALEMENT ADDICTS !**  
PHILIPPE TOINARD (AUTEUR) / GUILLAUME CZERW (PHOTOGRAPHIE)  
EDITIONS DE LA MARTINIÈRE

