

Makis de crêpes au riz au lait crémeux,  
Marmelade d'orange et sauce chocolat.

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
<b>PATE A CREPES</b>			<p><b><u>PATE A CREPES :</u></b></p> <p>Réaliser une pâte à crêpes, chinoiser et laisser reposer. Cuire les crêpes, filmer au contact.</p> <p><b><u>RIZ AU LAIT CREMEUX :</u></b></p> <p>Laver le riz et crever (porter à ébullition dans l'eau) Cuire le riz dans le lait avec le sucre et la gousse de vanille gratter. Débarrasser bien à plat et faire refroidir. Monter la crème et incorporer délicatement au riz froid.</p> <p><b><u>SAUCE CHOCOLAT :</u></b></p> <p>Mettre tous les ingrédients dans une russe et faire fondre à feu doux tout en fouettant.</p> <p><b><u>MARMELADE :</u></b></p> <p>Peler à vif les oranges et lever les segments. Mélanger la pectine avec le sucre et cuire les segments jusqu'à épaississement.</p> <p><b><u>MONTAGE ET FINITION :</u></b></p> <p>Garnir les crêpes avec les riz et la marmelade, rouler et bien serrer dans du film étirable. (Réserver au froid)</p> <p>Tailler en biais les makis et dresser en assiette avec la sauce chocolat, décorer.</p>
Lait	L	0.5	
Farine	Kg	0.250	
Oeufs entiers	Pce	3	
Beurre fondu	Kg	0.050	
Sucre	Kg	0.020	
Sel	Kg	0.003	
<b>RIZ AU LAIT</b>			
Riz rond	Kg	0.100	
Lait entier	L	0.5	
Sucre semoule	Kg	0.060	
Vanille gousse	Gousse	1	
Crème liquide 35%	L	0.150	
<b>SAUCE CHOCOLAT</b>			
Chocolat noir	Kg	0.150	
Crème liquide 35%	L	0.100	
Lait	L	0.100	
<b>MARMELADE D'ORANGE</b>			
Oranges	Kg	0.500	
Pectine	Kg	0.003	
Sucre	Kg	0.100	
Jus de citron (facultatif)	L	Pm	
<b>DECOR PRESENTATION</b>			
Menthe	Botte	0.5	
Groseille	Pm	Pm	
Notes personnelles :			