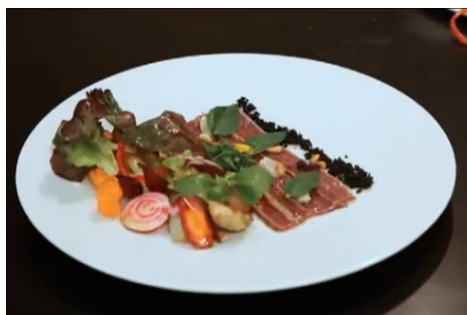


# Anarch'Riz



Anarch'Riz

## Pour 10 personnes

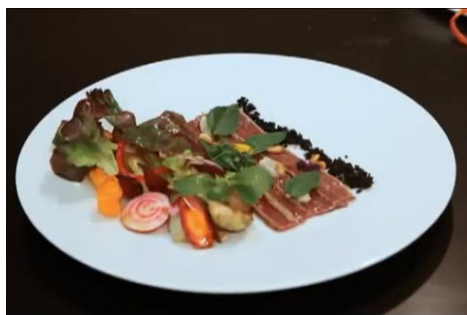
### Pour le Riz Noir soufflé :

- 1 Kg de Riz noir sauvage
- 250 g d'eau
- 1/2 gousse de vanille de Madagascar
- Sucre brun bio pour la caramélisation
- Huile d'arachide pour frire le riz

La veille, départ eau froide portez le riz avec la vanille a ébullition pendant 25 min. Égoutter le riz une fois cuit le rincer de façon abondante a l'eau froide pour évacuer tout l'amidon du riz.

L'étaler sur plusieurs grille avec papier cuisson et le faire sécher à la désidrateuse ou au four a 65 ° C avec extraction de vapeur au maximum pendant 6 a 8 heures. Une foi sec le frire dans une huile a 180 °C à l'aide d'une passoire étamine par petite quantité, égoutter sur papier absorbant et changer le papier 2 fois. Sur une plaque a pâtisserie avec papier de cuisson, mettre une fine couche de riz et saupoudrer de sucre puis caraméliser le au four sec a 170°C 2-3 min. Laissez refroidir stocker dans une boite au sec.

# Anarch'Riz



## Anarch'Riz

### Pour 10 personnes

#### Pour les olives noir confites :

- 20gr d'olive noir dénoyauté
- 20gr d'eau déminéralisé
- 30gr de sucre brun bio

Blanchir 3 fois les olives, départ au froide, porter a ébullition l'eau et le sucre ajouter les olives blanchies et laissez confire à feu doux 2 h.

#### Pour le fenouil confit :

- 1/2 bulles de fenouil
- 40gr d'eau
- 50gr de sucre

Tailler les fenouils en mirepoix, les blanchir, porter a ébullition l'eau et le sucre ajouter le fenouil blanchit laisser confire a feu doux 2h,

#### Pour le gingembre confit :

- 30gr de gingembre frais
- 30gr d'eau
- 40gr de sucre

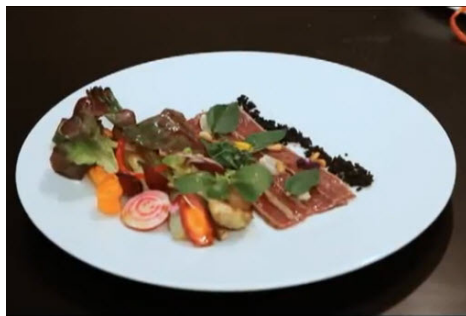
Éplucher le gingembre et le tailler en fine julienne, le blanchir 2 fois, porter a ébullition l'eau et le sucre ajouter le gingembre blanchit laisser confire 2h.

#### Pour les fraises confites :

- 30 pièces de fraise
- 20g sucre

Equestrer les fraise, les disposer a plat dans une plaque gastro saupoudré avec le sucre au four avec extraction de vapeur a 65°C pendant 12 h.

# Anarch'Riz



Anarch'Riz

## Pour 10 personnes

### Pour le zeste d'oranges confites :

- 1/2 oranges à jus
- 20gr d'eau
- 40gr de sucre

Éplucher les orange, tailler les zeste en mirepoix les blanchir 3 fois, porter a ébullition l'eau le sucre et le jus des orange filtrer ajouter les zeste blanchit, les confire a feu doux pendant 3 h.

### Pour les fruits secs caramélisés :

- 50gr de mélange d'amande, graine de courge, noisette, graine de tournesol
- 15gr de sucre

Dans une casserole mettre un peu de sucre faire un caramel sec avec les condiments remuer tout ajoutant le reste du petit à petit jusqu'à caramélisation complète

### Pour la gelée de rhum caramel :

- 10gr de rhum ambré
- 25gr de sucre
- 100ml d'eau
- 0,5gr Agar Agar

Faire un caramel a sec déglacer avec le rhum et l'eau une le caramel dissout ajouter l'agar, diluer dans un peu d'eau porter a ébullition pendant 2 min et débarrasser au frigo.

### Pour les tomates confites :

- 1/2 Tomates jaune
- 30gr d'eau
- 40gr de sucre
- 0,2gr de jus de citron
- Une demi-pincée de piment d'Espelette

Tailler les tomates en petit dés laissez égoutter, porter a ébullition l'eau le sucre, jus de citron et le piment ajouter les tomates, coupez les, refroidir hors du feu

# Anarch'Riz



Anarch'Riz

## Pour 10 personnes

### Pour la glace Lait :

- 4 L de lait réduit à 2L
- 150gr de sucre
- 100gr de sirop de Glucose
- 6 jaunes d'œuf

Chauffer le lait réduit froid avec le sucre et le glucose monter à 38°C ajouter les jaunes battus mixer chauffer 83°C mixer refroidir rapidement turbiner.  
Pour la finition, 10 cerises.