

Riz au lait tonka, vanille et poires pochées au sirop

Riz au lait tonka : proposez un dessert doux et raffiné qui se prépare sans complication. Dès la première bouchée, la texture crémeuse du riz au lait au lait entier et vanille se marie à la profondeur chaude et légèrement amandée de la fève tonka. Pour équilibrer, des poires pochées au sirop apportent une note fruitée et fondante qui tranche agréablement avec l'onctuosité. Idéal après un repas en famille ou pour une table où l'on veut terminer en beauté sans complication technique. Cette recette simple et accessible met la fève tonka en valeur avec parcimonie — quelques copeaux suffisent pour parfumer l'ensemble et offrir une touche exotique subtile.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 200 g de riz rond (riz à dessert)
- 1 L de lait entier
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 petite fève tonka entière (Fèves Tonka Entières BRESIL BIO)
- 2 poires fermes (Conférence ou comice)
- 250 ml d'eau
- 100 g de sucre (pour le sirop de poire)
- Le jus d'1/2 citron
- 1 pincée de sel

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Fèves Tonka Entières
BRESIL BIO



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez la fève tonka: à l'aide d'une râpe très fine, prélevez une toute petite quantité (voir dosage). Conservez le reste dans son emballage.

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines. Mettez les graines et la gousse dans une casserole avec le lait, une pincée de sel et une petite râpée de tonka (infusion). Chauffez doucement jusqu'à frémissement, puis retirez du feu et laissez infuser 10 minutes.

Versez le lait chaud filtré (pour retirer la gousse et éventuels fragments) sur le riz rincé. Remettez sur feu doux et laissez mijoter 25-30 minutes en remuant souvent pour éviter que le riz n'accroche; le riz doit être tendre et le mélange crémeux.

Ajoutez le sucre 5 minutes avant la fin de cuisson, mélangez bien. Goûtez et rectifiez très légèrement si besoin. Retirez du feu et laissez tiédir.

Pendant la cuisson du riz, préparez les poires: épluchez, coupez en deux et ôtez le cœur. Dans une casserole, portez l'eau, 100 g de sucre, le jus de citron et la gousse fendue à ébullition. Ajoutez les demi-poires et laissez pocher 8-12 minutes selon la maturité, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais maintiennent leur forme.

En fin de pochage, retirez les poires et faites réduire le sirop 2-3 minutes si vous souhaitez le concentrer. Ajoutez une toute petite râpée de tonka dans le sirop si vous le souhaitez (voir dosage).

Pour servir: répartissez le riz au lait dans des verrines ou un grand plat, râpez un filet très fin de tonka sur chaque portion pour renforcer l'arôme sans l'écraser, et disposez une demi-poire pochée sur le dessus. Servez tiède ou bien frais.

Le conseil des Épices Curieuses

Râpez la fève tonka au dernier moment sur le riz encore tiède pour préserver ses arômes. Si le riz épaissit trop en refroidissant, détendez-le avec un filet de lait chaud avant de servir. Pour un rendu plus velouté, remplacez 200 ml du lait par de la crème entière.

