



Ma frangipane au riz au lait

- Par vision-plaisir

Lançons-nous dans cette recette de grand plaisir. Mon coup de cœur.

Ingrédients pour réaliser la frangipane au riz au lait

- 500 g de pâte feuilletée inversée
- 60 g de riz rond
- 100 g de crème liquide entière
- 70 g de sucre en poudre
- 500 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf entier

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de crème liquide

Pour 10 personnes

Le déroulement de la recette de la frangipane :

Pour réaliser **cette frangipane très originale**, il vous faut une **pâte feuilletée inversée**, et un **riz au lait**. Il vous faudra un temps non négligeable pour réaliser une **superbe frangipane au riz au lait**.

Commencer par réaliser la cuisson du **riz au lait**. Mettre dans une casserole le lait et la **gousse de vanille fendue**. Laisser infuser quelques minutes avant d'ajouter le sucre et le riz rond. Cuire doucement et en remuant très fréquemment. Réaliser le dernier tour pour la **pâte feuilletée** et la laisser **2 heures au réfrigérateur**. Après cuisson du riz au lait, le verser dans un récipient et le refroidir au réfrigérateur. Sortir votre **pâte feuilletée** après les **deux heures de repos**, couper en deux votre pâte et étaler chaque moitié sur 5 à 8 millimètres d'épaisseur. **Découper à la lame de cutter un disque de 20 cm** de diamètre et un de **24 cm de diamètre**. Oter l'excédent de pâte et déposer le disque de 24 cm sur une plaque de cuisson en prenant soin de mettre dessous un papier cuisson. Déposer par-dessus une autre feuille de cuisson. Déposer votre deuxième disque sur le premier et laisser reposer 2- 4 heures au réfrigérateur minimum.

Pendant ce temps, sortir votre riz au lait, **ôter la gousse de vanille** et **ajouter l'œuf entier**. Il faut bien fouetter pour rendre votre appareil homogène. Poser une feuille de cuisson sur une plaque à pâtisserie et un cercle inox de 15 à 18 cm de diamètre. Verser le riz au lait dans le cercle. Étaler régulièrement à la surface du **riz** et le mettre au congélateur 4 heures minimum.

Après ces 4 heures de grand froid pour le riz au lait et les 2-4 heures pour la pâte feuilletée, sortir du réfrigérateur la pâte feuilletée et mettre sur une plaque de cuisson le disque de 20 cm en prenant soin de le retourner. Cela favorise son **développement et limite sa rétractation au moment de la cuisson**. Sortir votre riz au lait du congélateur et le **démouler du cercle inox**. Le déposer bien au centre du disque de pâte feuilletée. **Badigeonner tout autour du disque** une dorure à base de jaune d'œuf et de crème liquide. Ajouter selon votre souhait une fève et déposer dessus le deuxième disque de pâte feuilletée de 24 cm de diamètre. Réaliser une légère pression autour de la frangipane pour **bien coller** les deux disques de pâte feuilletée. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

P.S. : si vous **remarquez un peu de farine sur vos disques** de pâte feuilletée, l'ôter à l'aide d'un pinceau bien propre et sec. La farine peut poser des problèmes de collage entre les deux pâtes ou limiter son développement au moment de la cuisson.

Après ce repos, mettre au congélateur votre frangipane pendant 2 h à 3 h. La retourner après 2-3 heures en la mettant à l'envers et ôter si besoin l'excédent de farine se trouvant sur la frangipane. Ajouter une couche de dorure. Réaliser une décoration à l'aide d'une

lame de couteau ou d'un cutter. **Attention !** il faut juste réaliser une entaille de 1 à 2 millimètres. **Voir photos et vidéo.** Remettre au congélateur jusqu'à que votre four soit à température de 200 °C. Enfourner votre frangipane et laisser cuire **15 minutes à 200 °C.** Puis baisser votre four à 180 °C et terminer la cuisson. Vous pouvez mettre une grille à l'envers au-dessus de votre frangipane en ajoutant sur les **4 coins des plots en inox ou en fer** pour obtenir une hauteur souhaitée (voir photos). Cela évite que votre frangipane gonfle plus d'un côté que de l'autre. Le résultat visuel sera parfait. **Cette frangipane au riz au lait** est plus appréciable une fois refroidie à température ambiante. Si vous avez suivi toutes mes recommandations, vos invités seront comblés par cette recette et le résultat sera magnifique et original. **Un gros coup de cœur pour moi.**

 Vision
Plaisir