

# *La tête dans les Nuages*

Une recette élaborée par les élèves du Lycée d'enseignement professionnel Perdiguier d'Arles

Pour 8 à 10 personnes

Riz de Camargue au lait servi sur une compotée de fruits rouges dans une verrine. Les œufs en neige cuits sont posés dessus avant de terminer par une tuile arc en ciel.

Riz au lait : Faire bouillir le riz dans l'eau (départ à froid) 3 ou 4 mn. L'égoutter et le rincer. Réunir dans la casserole : lait + riz crevé + sucre + vanille ouverte et grattée + sel. Porter à frémissement et cuire à feu doux à couvert pendant environ 25/30 mn. Refroidir au terme de la cuisson

Lait, 0,5 litre; une pincée de sel; 100g de riz rond bio de Camargue; 1 gousse de vanille; 30g de beurre; 60g de sucre semoule; 50 g de raisins secs; 2cl de Grand marnier.

Crème anglaise: Réaliser une crème anglaise : porter le lait et la crème à ébullition, blanchir les jaunes et le sucre, mélanger et cuire à 85 ° C.

Refroidir sur glace.

Lait, 0,125 litre; crème fleurette, 0,125 litre; 3 jaunes d'œufs; 40g de sucre semoule; 1 gousse de vanille

Blancs en neige: Monter les blancs en neige, ajouter le sucre semoule en pluie avant de colorer. Mouler et cuire au micro-ondes durant 20 à 25 secondes.

Blancs d'œufs, 0,150 kg; 100g de sucre; colorant bleu

Compotée de fraises: laver, équeuter et couper en morceaux les fraises. Cuire 2 minutes avec le sucre et la pectine.

Fraises, 250g; pectine, 6g; sucre, 30g

Pâte à cigarettes: Mélanger le beurre en pommade, le sucre, ajouter graduellement le sucre et la farine tamisée.

Laisser reposer. Étaler la pâte finement sur une plaque et sur papier Détailler forme libre

100g de beurre; 100g de sucre semoule; blancs d'œufs, 100g; 100g de farine; colorants.

DRESSAGE: En verrine, dresser la compotée puis le riz au lait. La tuile arc en ciel est posée sur la verrine avant de déposer délicatement le nuage.