



Ariadna Salvador

MOUSSE D'ARRÒS AMB LLET



Tipus d'arròs
Mousse



Producte local
Arròs pobler



Consell o truc
Coure a foc molt suau



Ingredients



6 pax

700 ml de llet
3 peces de fava tonka obertes per la meitat
1 branqueta de canyella
2 pells de llimona
1 pell de taronja
150 g d'arròs pobler
50 g de sucre
500 g del preparat
100 g de llet condensada
4,5 fulles de gelatina hidratades i escorregudes
350 ml de nata semi-muntada
250 g de puré de nespra
15 g de sucre
6 g de pectina
200 g de mantega a temperatura ambient
90 g d'ametlla
300 g de farina
120 g de sucre glacé
1 mica de sal
30 g de mantega de cacau



Recepta

Barrejar en sec la pectina amb el sucre, incorporar aquesta mescla al puré a 40 °C i deixar que comenci l'ebullició. Posar dins un motlle i congelar.

Infusionar la llet amb tots els ingredients anteriors i a continuació coure l'arròs a foc suau durant uns 45 minuts. És aconsellable remoure de tant en tant per tal d'evitar que es pugui aferrar.

Un pic la infusió ha finalitzat, d'una banda, retirar les pells de llimona i de taronja, la canyella i la fava tonka, triturar amb un robot de cuina fins que quedi ben fi i afegir les fulles de gelatina. D'altra banda, afegir l'arròs amb llet a la nata semi-muntada amb moviments envoltants.

A continuació, elaborar la sablé: processar l'ametlla amb un robot de cuina fins aconseguir una textura de torró tou i afegir la mantega batuda, la farina i el sucre. És molt important barrejar bé tots els ingredients.

Estirar la sablé sobre una safata de forn i coure uns 9 minuts a 160 °C. A continuació, tallar-la amb la base del motlle quan encara és calenta.

Presentació:

Posar la sablé en una base, pintar amb mantega de cacau i deixar refredar. A continuació, afegir la peça de nespra en el centre. I, finalment, cobrir-ho tot amb la mousse d'arròs amb llet. Deixar refredar o fins i tot congelar, segons el motlle, i llest per gaudir!

Notes