

Feuilletés riz au lait & caramel (inspiration Maxime Frédéric)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 125g de farine T55
- 10g de beurre
- 75g de lait
- 55g d'eau
- 6g de levure fraîche
- 5g de sel
- 10g de sucre
- 125g de beurre de tourage
- 250g de lait (j'ai utilisé du lait de noisette mais vous pouvez prendre celui de votre choix, animal ou végétal)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 gousse de vanille ou une pincée de vanille en poudre
- 50g de crème liquide
- 20g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Si vous êtes sur Instagram, vous avez dû voir passez les feuilletés sarrasin, riz au lait & caramel de Maxime Frédéric au George V.
2. Malheureusement, pour ceux d'entre nous qui ne sont pas à Paris, impossible de goûter cette apparente merveille du petit déjeuner, et donc j'ai décidé de faire ma propre version de ce feuilleté.
3. Dans ma version, pas de sarrasin mais une pâte à croissant garnie de riz au lait de noisette & vanille et surmonté d'un caramel tendre... Certes ça ne doit pas vraiment ressembler à la version originale, mais c'est tout de même très bon ;-) Et si vous avez l'habitude de faire de la pâte feuilletée ou de la pâte à croissant, la recette n'aura aucune difficulté pour vous, sinon c'est l'occasion de s'entraîner... Alors à vos rouleaux !
4. Ajoutez ensuite l'eau, le lait et le beurre pommade.
5. Ajoutez enfin la levure fraîche émiettée en faisant attention qu'elle ne soit pas au contact du sel.
6. Mélangez pendant 5 minutes, la pâte doit former une boule et se détacher des parois du bol.
7. Incisez la boule avec un couteau et laissez la pâte reposer 30 minutes à température ambiante.
8. Ensuite, filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour la nuit.
9. Le lendemain, étalez la pâte en un rectangle de 30x15, et le beurre de tourage en un carré de 15x15.
10. Attention, le beurre ne doit pas être trop froid (il faut pouvoir le plier sans qu'il ne se casse), et idem pour la pâte.
11. Placez le beurre au centre de la détrempe, et repliez-les bords pour l'enfermer.
12. Etalez la pâte en un grand rectangle.
13. Ensuite, faites un tour double : repliez le haut de la pâte vers le centre, et idem pour le bas de la pâte.
14. Repliez le tout en deux, puis filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pour au moins une heure.
15. Après le repos, remettez la pâte sur le plan de travail et tournez-la d'un quart de tour ; la pliure doit se trouver sur la droite.
16. Etalez la pâte en un grand rectangle, puis faites un tour simple : pliez la pâte en 3 (comme un portefeuille), puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour une heure.
17. Après le repos, étalez la pâte en un rectangle de 3mm d'épaisseur, et roulez-le pour obtenir un long

boudin.

18. Coupez des tranches de 2,5cm.

19. Beurrez des cercles inox de 8cm de diamètre et saupoudrez-les de sucre muscovado puis placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

20. Déposez les tranches de pâte à croissant dans les cercles et laissez pousser pendant 1h30 à 2h (ils doivent doubler de volume).

21. Portez à ébullition le lait avec le sucre et les grains de vanille.

22. Versez le riz et baissez le feu.

23. Faites cuire à feu doux afin que le riz cuise très lentement.

24. Quand il reste peu de lait dans la casserole, éteignez le feu, le riz va finir de s'imbiber en refroidissant.

25. Faites fondre le sucre à sec jusqu'à obtention d'un caramel.

26. En parallèle, faites chauffer la crème avec la vanille puis déglacez le caramel avec en remuant bien.

27. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, puis hors du feu la fleur de sel.

28. Laissez refroidir.

29. Montage et cuisson :Une fois que les feuilletés ont doublé de volume, faites un trou au centre (mais pas jusqu'au fond) de 2 à 3cm de large et garnissez-le de riz au lait.

30. Préchauffez le four à 180°C, puis faites cuire pendant 20 à 30 minutes (les feuilletés doivent être bien dorés).

31. A la sortie du four, démoulez les feuilletés, attendez qu'ils refroidissent puis garnissez le centre de caramel, et surtout, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com