



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉ
Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

INGRÉDIENTS

JUS ACIDULÉ ORANGE/ VERVEINE

Jus d'orange	350 g
Eau	150 g
Verveine 30%	30 g
Sucre	80 g
Pectine NH	6 g
Jus de citron	½ Citron

RIZ AU LAIT

Lait	500 g
Sucre	50 g
Sel	1 g
Riz rond	85 g
Beurre	25 g
Jaunes	25 g
Crème	80 g

Verrine riz au lait/ orange à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

JUS ACIDULÉ ORANGE/VERVEINE

- Chauffer le jus d'orange et l'eau, puis verser le sucre et la pectine.
- Donner un bouillon.
- Ajouter ensuite, le jus de citron.
- Chinoiser et mettre la verveine.
- Mettre au frais et mixer avant utilisation.

RIZ AU LAIT

- Tremper le riz dans de l'eau.
- Bouillir le lait avec la vanille, le sel et le zeste d'orange.
- Verser le riz égoutté et cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- Hors du feu, ajouter les jaunes, le beurre et les raisins rhum.
- Refroidir, puis ajouter 10% de fleurette montée