

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC  
LA CLASSE DE CM2 DE L'ÉCOLE LOUISE  
VERGÈS - 2018

LE BAVAROIS FONCOCOWHARIZ



varois Foncocowhariz

## LE BAVAROIS FONCOCOWHARIZ

### INGRÉDIENTS

#### Ingrédients

- **Riz soufflé** : 50 g de riz + 66 g de coco râpé + 83 g de chocolat noir + 81 g de miel + 1 Litre d'huile blanche
- **Chantilly** : 2 feuilles de gélatine + 20 cl de crème fraîche + 98 g de sirop d'agave + 120 g de mascarpone + 10 cl de lait
- **Ganache au chocolat** : 20 cl de crème fraîche + 80 g de chocolat noir + 1 feuille de gélatine

Préparation : 40 min

4 parts

Cuisson : 1h

**1 – Le riz soufflé** : chauffez l'huile dans la casserole (Attention : cette étape est dangereuse, à faire avec l'adulte) + versez le riz dans l'huile et vérifiez jusqu'à ce que le riz gonfle + égouttez le riz soufflé dans une passoire + une fois refroidi, mélangez le riz soufflé avec le miel, le chocolat noir fondu et le coco râpé + tassez ce mélange au fond des cercles à pâtisserie + réservez au frais (congélateur pour saisir) ;

**2 – Chantilly** : ramollissez deux feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide + battez la crème fraîche épaisse avec le sirop d'agave + une fois la consistance de la chantilly obtenue, ajoutez le mascarpone et continuez de battre + chauffez le lait à feu doux avec la vanille + avant l'ébullition, ajoutez les feuilles de gélatines + versez la préparation obtenue dans les cercles à pâtisserie, sur le riz soufflé et réservez au frais (congélateur pour saisir) ;

**3 – La ganache au chocolat noir** : chauffez la crème liquide et le chocolat noir + avant ébullition, ajoutez une feuille de gélatine ramollie dans un bol d'eau froide + attendez que le mélange s'épaississe + laissez refroidir + disposez la ganache dans les cercles à pâtisserie sur la chantilly + gardez au frais minimum 4H (2H au congélateur pour saisir).

**4 – Servez**