



## Le Calinou

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

2 oeufs  
 100g de beurre  
 100g de farine  
 100g de sucre  
 40g de lait  
 6g de levure chimique

#### Crèmeux caramel

100g de sucre  
 15g de glucose  
 120 + 70g de crème liquide entière  
 3g de gélatine  
 2 jaunes d'oeuf

#### Mousse riz au lait

80g de riz rond  
 550g de lait  
 2g de gélatine  
 40g de sucre  
 1 cuillère à café d'arôme vanille  
 60 + 250g de crème liquide entière

#### Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau  
 225g de sucre  
 9g de gélatine  
 100g de crème liquide entière  
 150g de chocolat blanc  
 du colorant

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

### Crèmeux caramel

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer 120g de crème liquide

Faire chauffer le sucre et le glucose jusqu'à obtenir un caramel ambré

Verser la crème chaude en 3 fois (attention aux éclaboussures) et bien mélanger

Ajouter les 70g de crème froide restante

Ajouter la gélatine essorée

Verser les 2 jaunes d'oeufs et mélanger

Verser la préparation dans un cercle de 16cm filmé et mettre au congélateur 3h

---

### Mousse riz au lait

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Dans une casserole faire chauffer le lait, le sucre, l'arôme vanille et le riz rond jusqu'à ce que le riz ait tout bu

Ajouter la gélatine essorée, mélanger

Mixer la préparation jusqu'à obtenir une préparation lisse

Incorporer les 60g de crème liquide et laisser de côté

Monter le reste de crème liquide jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter en 3 fois à la préparation précédente, doucement à la maryse

---

### Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

---

### Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse riz au lait

Poser l'insert caramel

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

---