

Riz udon au lait revisité au sésame noir

par Takayuki Nameura

Restaurant MONTÉE
9 Rue Léopold Robert 75014 Paris



Ingrédients

- (1)
100 g de Kome-ko udon
100 g de sucre semoule
1000 g de lait entier
75 g de purée de sésame noir
- (2)
10 g de purée de sésame noir
10 g de maltodextrine de tapioca
- (3)
100 g de fraise Mara des bois
20 g de sucre semoule



Nouille de farine de riz/udon

Recette

(1) Coupez avec des ciseaux les udon de riz en tronçons de 5 mm. Dans une casserole, versez le lait et le sucre. Ajoutez les tronçons de udon de riz et portez le tout à ébullition.

Après ébullition, baissez le feu et faites cuire en remuant constamment pendant 15 minutes.

Une fois refroidi, ajoutez la pâte de sésame noir.

(2) Dans un bol, mélangez les 10 g de pâte de sésame noir avec la maltodextrine de tapioca.

(3) Dans un bol, mettez les fraises et le sucre. Filmer le bol et faire cuire le tout au bain-marie pendant 25 minutes.

Égouttez les fraises et alignez-les sur une feuille de silicone allant au four. Faites sécher au four à 90° C pendant 3 heures.

Dressez la préparation (1) dans une assiette creuse.

Décorer avec la pâte de sésame (2) et les fraises (3°).