

LE SOBRELIER  
BENOÎT D'ONOFRIO

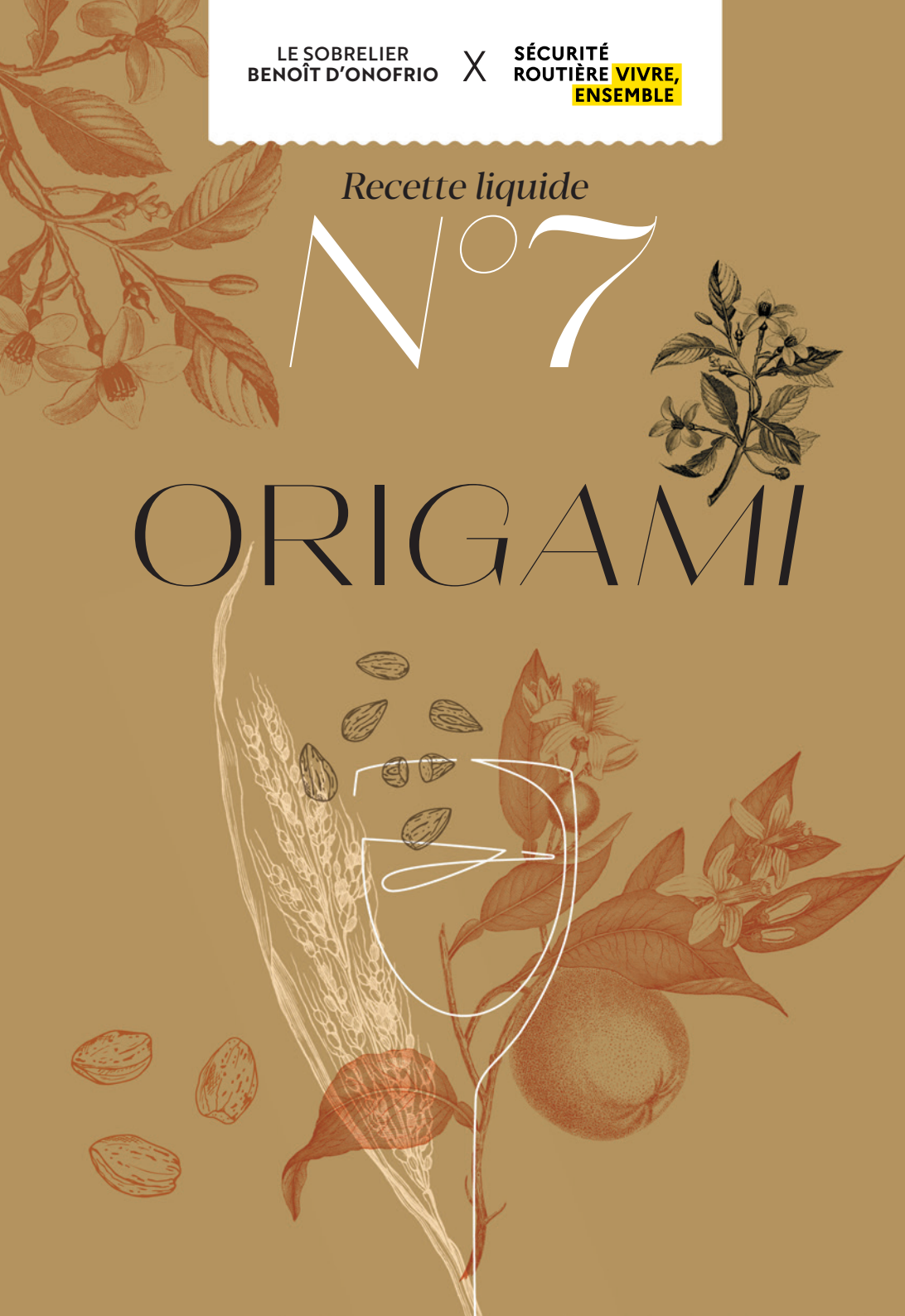


SÉCURITÉ  
ROUTIÈRE **VIVRE,  
ENSEMBLE**

*Recette liquide*

N°7

ORIGAMI



RECETTE LIQUIDE POUR ACCOMPAGNER UN

## *Dessert au marron*

# ORIGAMI

### POUR 1 LITRE DE BOISSON

#### INGRÉDIENTS

Riz de Camargue  
x 150 g  
Poudre d'amande  
x 50 g  
Orange x 2 pièces  
Hydrolat de fleur  
d'oranger x 4 cl

#### MATÉRIEL

1 couteau  
1 planche  
à découper  
2 casseroles  
1 mixeur  
1 tamis à mailles  
fines  
1 saladier  
1 bocal à couvercle  
en verre de 2 litres  
1 louche  
1 entonnoir  
1 bouteille de 1 litre

#### TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure et  
40 minutes

#### TEMPS DE REPOS

24 heures

Au moyen d'un couteau, pelez les oranges et coupez-les en quatre

Préchauffez votre four à 120 degrés pendant 10 minutes et placez-y 75 g de riz à torréfier pendant 30 minutes à 160 degrés

Mettez à cuire 75 g de riz dans une casserole avec 15 cl d'eau que vous porterez à ébullition et laisserez ensuite cuire à feu moyen durant 20 minutes jusqu'à absorption totale de l'eau

Placez les oranges dans une autre casserole en y versant 25 cl d'eau et faites chauffer à feu moyen durant 20 minutes

Rallongez de 45 cl d'eau cette préparation et poursuive la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

Rallongez de 45 cl d'eau la préparation et poursuive la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

À l'issue de cette dernière phase de chauffe, vous obtiendrez un liquide concentré en arômes d'orange avec très peu de sucrosité

Dans un saladier, débarrassez la décoction obtenue en la filtrant à travers un tamis à mailles fines

Dans un robot-mixeur, versez la moitié de riz torréfié, la moitié de riz cuit à l'eau, 25 g de poudre d'amande et la moitié de la décoction d'orange puis mixer

Débarrassez la préparation dans un bocal à couvercle en la filtrant à travers un tamis à mailles fines

Renouvelez l'opération avec le mixeur pour l'autre moitié de riz torréfié, de riz cuit à l'eau, de décoction d'orange et 25 g de poudre d'amande

Intégrez cette préparation à celle identique contenue dans votre bocal à couvercle après l'avoir filtrée à travers un tamis à mailles fines

Ajoutez l'hydrolat de fleur d'oranger, fermez le couvercle et laissez reposer au réfrigérateur durant 24 heures

Au bout de 24 heures, transvaser le contenu du bocal, après l'avoir filtré à travers un tamis à mailles fines, dans une bouteille de 1 litre au moyen d'une louche, à travers un entonnoir

Conservez la bouteille au réfrigérateur et servir frais