



LES MAKIS SUCRÉS POUR LA CHANDELEUR

INFORMATIONS :

- 30min de préparation
- Niveau débutant
- 36 makis

INGRÉDIENTS :

- 160cl de lait
- 60g de sucre
- Grains de vanille
- 100g de riz rond
- 300g de farine
- 3 oeufs
- 50g de beurre fondu
- 5cl de bière
- 2 kiwis
- 1 mangue
- Pâte à tartiner
- Chocolat fondu



RÉALISATION DU RIZ AU LAIT :

- 1l de lait
- 30g de sucre
- Grains de vanille
- 100g de riz rond

Faire bouillir 1l de lait avec 30g de sucre et des grains de vanille.

Ajouter 100g de riz rond, **mélanger** et **cuire** à feu doux jusqu'à réduction et épaississement du lait, cela peut prendre environ 1h.

Réserver au frais 2h, le riz va continuer de s'imbiber de lait, c'est justement ce qui est souhaité.

RÉALISATION DES CRÊPES :

- 300g de farine
- 3 oeufs
- 30g de sucre
- 50g de beurre fondu
- 60cl de lait
- 5cl de bière

Mettre 300g de farine dans un saladier et **former** un puits.

Ajouter 3 oeufs entiers, 50g de beurre fondu et 30g de sucre. **Battre** au fouet en **incorporant** la farine petit à petit et 60cl de lait. Lorsque la préparation est homogène, **ajouter** des grains de vanille et 5cl de bière.

Graisser la crêpière et **cuire** les crêpes.

RÉALISATION DU MONTAGE :

- Riz au lait
- Crêpes
- 2 kiwis
- 1 mangue
- Pâte à tartiner
- Chocolat fondu

Éplucher et couper 2 kiwis en cubes et 1 mangue en lamelles.



Poser une crêpe sur une natte en bambou (ou une feuille de papier sulfurisé) et la **découper** en forme de carré, à la manière d'un makis salé avec une feuille de nori.

Garnir la moitié de la crêpe avec du riz au lait.

Déposer une rangée de morceaux de kiwi au milieu du riz, puis **aligner** des lamelles de mangue.

Rouler la partie garnie de la crêpe en vous aidant de la natte en bambou pour assurer un bon serrage, **tartiner** la seconde moitié de la crêpe avec de la pâte à tartiner puis **terminer** le roulage de la crêpe.

Réserver au frais 1h pour laisser figer le tout.

Au moment de servir, **découper** les crêpes garnies en tronçons et les disposer sur le plat de service.

Servir les makis accompagnés d'un bol de chocolat fondu, et des baguettes si vous le souhaitez.

