



RIZ AU LAIT, GELEE DE FRUITS DE LA PASSION ET MANGUE



Pour 6 verrines:

- 100 g de riz rond (ou arborio, personnellement, je préfère)
- ½ l de lait
- 11/2 càs de sucre en poudre
- 4 gros fruits de la passion ou plus s'ils sont petits,
- 1 feuille ½ de gélatine ramollie dans l'eau froide
- 1 mangue mûre coupée en dés
- 2 càs de sucre muscovado ou de cassonade

Pour le riz au lait:

Faire cuire le riz au lait de façon classique. Si vous utilisez de l'arborio, il n'est pas nécessaire de le blanchir ni de le laver comme il faut le faire avec le riz rond. Quand il est cuit, ajouter le sucre en poudre et le laisser refroidir. Mettre dans les verrines puis au frigo. Réserver.

Pour la gelée de maracudja: j'ai juste copié la "spécialiste" en diminuant la quantité de gélatine

Laver les fruits, les couper en deux et mettre grains noirs et pulpe dans une passoire, touiller pour exprimer le jus. Mettre le jus obtenu dans une casserole à feu doux et y ajouter la gélatine ramollie et essorée, selon la méthode habituelle, hors du feu. Laisser refroidir avant de verser au dessus du riz et faire prendre au froid.

Pour la mangue:

Chauffer le sucre muscovado ou la cassonade, dès qu'il est fondu, mettre les dés de mangue et les laisser s'enrober de ce sucre très parfumé. Si c'est de la cassonade, laisser caraméliser un peu plus longtemps.