

Qu'est-ce qu'on mange le 21/10/2006 ?

L'étrange retour de Tim Burton, **Riz au lait d'halloween au potiron et fruits de la passion**



1/ Porter le lait à ébullition avec le curcuma puis y verser le riz et laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement durant environ 30 minutes. Il doit encore être un petit peu ferme puisqu'il continuera à cuire en refroidissant.

Le grand drame du riz au lait, c'est qu'il a vite fait d'attacher au fond de la casserole, prudence...

2/ Quand le riz est prêt, retirer du feu et ajouter la confiture de potiron, l'arôme ou les fruits, le sucre et les jaunes d'œufs. Bien mélanger.

3/ Verser dans de petits ramequins individuels et mettre au froid. Le riz au lait, en ce qui me concerne, je le mange toujours bien froid...

4/ Saupoudrer négligemment de sésame noir avant de servir afin de coller complètement au thème d'Halloween. Je ne pourrais que vous suggérer de faire aussi par exemple une version potiron-cannelle, gingembre...

Si vous préférez, vous pouvez ajouter 2cs de crème liquide à la préparation avant de la mettre dans les ramequins, elle sera un peu moins ferme. Tout dépend de votre manière de manger un riz au lait...



Pour 4 à 5 personnes

- 180g de riz rond
- 1cc de curcuma
- 6cs de confiture de potiron*
- 200g de sucre
- 1l de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1cc d'arôme fruit de la passion ou 2 fruits (en saison...)
- 2cs de sésame noir en décoration

* Confiture de potiron

- 1kg de chair de potiron
- 500g de sucre
- ½ gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cs d'huile de pépins de courge

Cuire le potiron à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, mixer, ajouter le sucre et passer au chinois. Ajouter les graines de la ½ gousse de vanille.

Porter à ébullition et laisser cuire quelques minutes avant de mettre en pots. On peut la parfumer avec de l'arôme fruit de la passion, ou d'autres composants (dans l'intérêt de la science).