

Pouding de riz aux baies des bois

pour 8 moules d'env. 1½ dl,
rincer les moules à froid

Préparation et cuisson: env. 40 min
Mise au frais: env. 2 heures

Riz

1¼ litre **de lait**
½ c. à café **de sel**
250 g **de riz à grains ronds**,
p. ex. camolino

porter le tout à ébullition dans une casserole en remuant, baisser le feu, cuire env. 30 min à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse mais humide, retirer la casserole du feu

75 g **de sucre**
½ **citron non traité**, zeste râpé et jus

incorporer, verser dans les moules rincés à froid, laisser refroidir, mettre env. 2 heures au réfrigérateur à couvert pour raffermir

Compote de baies des bois

env. 400 g **de baies diverses**, p. ex. mûres, myrtilles, framboises et fraises des bois
3 à 4 c. à soupe **de sucre en poudre**

mélanger, laisser macérer env. 30 min à couvert

1 dl **de vin rouge**
1½ dl **d'eau**
1 c. à soupe **de maïzena**

mélanger le tout au fouet dans une casserole, porter à ébullition en remuant, cuire env. 3 min, verser sur les baies, mélanger délicatement

½ **citron non traité**, zeste pelé en fines lanières, blanchi **pour décorer**

Service: détacher soigneusement le pouding du bord du moule avec la pointe d'un couteau, plonger rapidement le moule dans l'eau chaude et renverser sur l'assiette, décorer avec les lanières de zeste de citron. Servir avec la compote.

Suggestion

Remplacer les baies fraîches par un mélange de baies surgelées, les ajouter sans les décongeler au liquide chaud avec le sucre en poudre, laisser reposer un instant à couvert.

Pour gagner du temps

Servir du riz au lait à la place du pouding de riz.

