

RIZ AU LAIT À LA CITROUILLE



Pour 4 pers.
Préparation : 1h30 min
Cuisson : 20 min
Repos : 1h

Ingrédients

800 g de citrouille (ou potiron)
150 g de riz rond
40 g de sucre
1 l de lait
1 gousse de vanille

Préparations

1. Faites tremper le riz pendant 1 h dans l'eau froide.
2. Rincez-le et égouttez-le.
3. Coupez la citrouille en dés, placez-les dans une casserole, remplissez-la d'eau et faites cuire pendant 10 min.
4. Écrasez-la en purée.
5. Faites chauffer le lait et la gousse de vanille dans une autre casserole.
6. Une fois que le lait bout, ajoutez le riz et faites-le cuire 10 min. tout en mélangeant.
7. Ajoutez ensuite la purée de citrouille et le sucre. Faites cuire de nouveau pendant 5 min.
8. Laissez refroidir dans des ramequins avant de servir.

