



RIZ AU CURCUMA A TARTINER



Pour 4 personnes:

90 g de riz rond
4 càs d'huile d'olive (2+2)
1 càc rase de sel
3 càc rases de curcuma
50 cl d'eau et 10 de vin blanc sec mélangés
120 g de crème fraîche liquide (j'ai mis de l'allégée)
Le jus d'1/2 gros citron

Dans une casserole, faire rissoler le riz pendant 2 mn dans 2 càs d'huile d'olive avec le curcuma et le sel. Verser ensuite la moitié du mélange eau et vin, laisser cuire à feu moyen. Une dizaine de mn après, le liquide étant absorbé, le riz étant à sec, ajouter le reste du mélange vin-eau pour une seconde cuisson.

Une fois le riz cuit et égoutté si nécessaire, mettre la crème liquide, le jus de citron et les 2 dernières càs d'huile olive. Mixer le tout rapidement pour obtenir une crème de riz assez ferme. Passer le tout au tamis si ce n'est pas assez fin. Il faut que le mélange soit lisse et onctueux.

Conticini conseille de saupoudrer de thym frais, mais je n'en avais pas!