

Les boulettes qui n'ont pas peur du Rizdicule



Ingredients:

- ✓ 200g d'embrevade
- ✓ 100g de citrouille
- ✓ 3 C à soupe de maïzena
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 demi oignon ciselé
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 bouquet de coriandre
- ✓ 1 C à soupe d'huile
- ✓ 500ml de lait de coco frais
- ✓ 70g de curcuma frais
- ✓ 400g de riz cru

*Ecole James Paddon
Classe de CE1-CE2*



Les boulettes qui n'ont pas peur du Rizdicule



Préparation :

- ✓ Rincez le riz et y ajouter environ 50cl d'eau tiède et le lait de coco frais. Mettre à cuire à la marmite à riz.
- ✓ Dans un grand bol, mélangez les embrevades cuites et mixées avec la citrouille râpée, l'oignon, l'ail et la coriandre en y ajoutant petit à petit la maizena. ajoutez le sel et l'huile pour ne pas que la pâte soit trop collante. Formez de petites boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez votre four à 180°C puis enfournez 20 à 30min.
- ✓ Pelez et râpez finement le curcuma frais. Dans une petite casserole, faites revenir doucement un demi oignon, une gousse d'ail et le curcuma puis ajoutez y votre lait de coco le sel et laissez mijoter 3min à feu doux.
- ✓ Placez une portion de riz à l'aide d'un emporte pièce au centre de l'assiette. Disposez 3 à 4 boulettes tout autour du riz et nappez les généreusement de sauce. Vous pouvez y ajouter quelques feuilles de coriandre fraîche et quelques graines de citrouille torréfiées pour apporter du croquant.