Sushis sucrés aux feuilles de figuier

Par Florence Blahat, @lulumartha.b

Ingrédients

100 grammes de riz rond ou arborio
60 grammes de sucre en poudre
90 grammes de lait entier ou de lait de noix de coco
Une belle gousse de vanille
1 pincée de sel
Choisir les fruits de saison qui te plaisent le plus

Fais un riz au lait, en cuisant le liquide jusqu'au bout.
Ensuite, tu fais des petits paquets de riz entre tes mains.
Tu peux les poser sur les fruits que tu as choisis.
Et finir avec le petit rectangle de feuille de figuier.

Photographie par C.Jamet

Recette

I - Pour les feuilles de figuier :

Cueillir les feuilles avec des gants, en faisant très attention au lait blanc qui s'écoule, qui est photosensibilisant, c'est à dire que ta peau risque d'être brûlée par le soleil si tu y es exposé.e.

1. Couper les feuilles en petits rectangles, les faire cuire dans de l'eau bouillante et les égoutter.

2. Puis faire un sirop avec de l'eau et du sucre, environ 100g de sucre pour 150g d'eau, et y faire cuire à feu doux les petits rectangles. Et voilà.

3. Tu n'auras plus qu'à en poser une sur chacun des petits paquets de riz que tu auras préparés.

II - Pour l'infusion aux feuilles de tilleul :

4. Faire chauffer de l'eau dans une casserole, ou avec ta bouilloire, avant l'ébullition.

   Verser l'eau sur les feuilles de tilleul, laisser infuser quelques minutes, environ 5 à 8 minutes.

5. Puis soit tu bois chaud, tranquillement, s'il fait froid, soit tu laisses l'infusion refroidir, en été, avec des glaçons ou pas, en ajoutant des feuilles de menthe ou de mélisse, du zeste de citron, et tu bois cette infusion pour te rafraîchir.