

Pouding au riz de ma mère Yvonne

½ tasse de riz Calrose à grains moyens

Couvrir le riz avec un peu d'eau et du sel

Laissez diminuer l'eau complètement (absorbée par le riz)

Ajouter ensuite 1 pinte de lait (ou 1 litre)

Cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit. (Elle fait cuire son riz tout doucement à feu doux. En moyenne 1 bonne heure).

Ajouter une tasse de sucre (elle en met un peu moins $\frac{3}{4}$ de tasse environ)

Battre 3 œufs dans un peu de lait et les ajouter au riz avec le fouet afin de mousser la préparation. Ajouter 1 c. à thé de vanille (pas de l'extrait)

Laisser refroidir et réfrigérer.

Tarte au sucre

2 tasses de cassonade

1/4 tasse de beurre

1/3 tasse farine

1 1/2 de lait chaud

1 œuf

1 abaisse de 9 pouces

Préparation

Faire caraméliser la cassonade, le beurre et la farine à feu moyen

Ajouter le lait chaud

Faire cuire jusqu'à épaississement

Retirer du feu et casser l'œuf dans le mélange

Brasser vivement au fouet métallique verser dans l'abaisse et cuire 30 minute à 375° F