



Io porto il tuo cuore in me (lo porto nel mio cuore)
[...]
Qui sta il più grande segreto che nessuno sa
(qui l'intima radice e bocciolo e cielo
di un albero chiamato vita; che cresce
più alto di quanto anima spera e mente
celi) e questa meraviglia regge le stelle.
Io porto il tuo cuore (lo porto nel mio cuore).

~ EDWARD ESTLIN CUMMINGS





Budino di carruba con caramello al Rhum Agricole

49

Tempo di preparazione *un'ora e tre quarti* ~ Difficoltà *medio alta*
Accostamento con *Rhum della Martinica mediamente invecchiato*
servito a 14 °C

Ingredienti

per il budino
1 l di panna
4 cucchiaini di carruba
in polvere
3 cucchiaini di cacao amaro
200 g di zucchero
3 fogli di gelatina

per il caramello
150 g di zucchero semolato
25 g di Rhum Agricole vecchio
100 g di acqua calda

Preparazione

budino
In un pentolino riscaldare la panna con lo zucchero, la farina di carruba e il cacao. Mescolare energicamente con la frusta, aggiungere la gelatina già ammollata in acqua fredda. Versare il composto negli stampini e lasciare in frigo per almeno 4 ore.

caramello
Riscaldare una padella antiaderente, quindi versare lo zucchero poco alla volta fino a caramellare; decuocere con l'acqua molto calda e conservare in frigo. Quando il caramello sarà freddo aggiungere il Rhum, mescolando in modo energico così che il distillato si amalgami perfettamente.

Presentazione

Servire il budino decorando il piatto con pezzetti di nocciola tostata.