

Tarte au riz.

Pour 2 tartes au riz de 8 personnes.

Ingrédients :

- 1 litre de lait.
- 150 grammes de riz.
- 250 grammes de sucre .
- 5 jaunes.
- 5 blancs.
- 1 sachet de sucre vanillé.



Faire bouillir le lait avec le riz pour avoir un mélange consistant. Ajouter le sucre après refroidissement du riz cuit. Mettre le sucre vanillé, les 5 jaunes et bien mélanger le tout.



Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange en remuant délicatement.



Verser dans un fond de tarte en pâte briochée sorti du congélateur (ainsi la pâte sera plus fine).

Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à 200° dans un four entrouvert.

Patissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !