

## Riz à l'impératrice

Pour 6 à 8 personnes.

Préparation : 25 minutes, cuisson : 30 minutes, réfrigération : 3 heures au moins.

250 g de riz; 1 litre de lait; 1/2 gousse de vanille; 1 pincée de sel; 1 c à soupe de beurre; 250 g de sucre en poudre; 3 c à soupe de kirsch ou de marasquin; 2 dl 1/2 de crème fraîche; 2 c à soupe de lait; 1 verre de sirop d'abricot ou de confiture d'abricot.

Pour la crème anglaise : 125 g de sucre en poudre; 2 œufs; 1/4 de litre de lait; 1 feuille de gélatine; 1/2 gousse de vanille.

Faire bouillir 1 litre d'eau dans une casserole; verser 1 litre de lait dans une autre casserole; ajouter 1/2 gousse de vanille dans le lait; faire bouillir.

Laver le riz à grande eau dans une passoire; le faire tomber en pluie dans l'eau bouillante; le laisser bouillir 2 minutes; l'égoutter; le verser dans le lait bouillant; ajouter 1 pincée de sel et 1 c à soupe de beurre; baisser le feu; couvrir; laisser mijoter pendant 10 minutes.

Ajouter alors le sucre en poudre; couvrir; continuer la cuisson à feu doux pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer la crème anglaise : faire bouillir 1/4 de litre de lait avec la demi-gousse de vanille; faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs; garder ces derniers pour une autre préparation; travailler dans une casserole les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange forme un ruban jaune paille et mousseux; délayer peu à peu avec le lait bouillant en tournant avec une cuillère de bois; faire cuire à feu doux sans cesser de tourner et sans amener à ébullition; il faut que la crème nappe la cuillère.

Egoutter la gélatine; la presser entre les doigts; l'ajouter à la crème; mélanger, puis passer celle-ci à travers une passoire fine.

Verser le riz dans une terrine; retirer la gousse de vanille; parfumer avec 2 c à soupe de kirsch; laisser refroidir le riz.

Mettre la crème fraîche dans un saladier : ajouter 2 c à soupe de lait froid; fouetter le mélange pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et consistant; ajouter le sucre en poudre; fouetter le tout.

Lorsque le riz est froid, lui incorporer la crème anglaise et la crème fouettée; mélanger délicatement.

Rincer à l'eau fraîche un moule cylindrique; y verser la préparation; mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Au moment de servir, ajouter 1 c à soupe de kirsch au sirop d'abricot; démouler le gâteau de riz sur un plat rond; l'arroser avec le sirop parfumé au kirsch.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.