

Soufflé des Canaries

Pour 4 personnes.

150 g de riz, de l'eau froide, 1/2 l de lait, 100 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 3 bananes, 3 blancs d'œufs battus en neige.

Laver le riz, le couvrir d'eau et le faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.

Verser alors le lait bouillant et continuer la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit et le lait entièrement absorbé.

Ajouter alors le sucre, les jaunes d'œufs, les bananes coupées en fines tranches, et les blancs d'œufs battus en neige.

Verser dans un moule à soufflé graissé, en remplissant aux 3/4 et faire cuire 20 à 25 minutes à four moyen.

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.