

Tarte de riz aux fruits

Pour 6 personnes.

200 g de riz ; eau bouillante légèrement salée ; 3/4 de l de lait ; 75 g de sucre ; 2 œufs.

Garniture : 12 abricots ; 3 pêches ; 3 poires.

Sirop : 1/4 de l d'eau et 100 g de sucre ; 1/2 pot de confiture d'abricots.

Faire cuire le riz 5 mn dans de l'eau bouillante salée, l'égoutter et continuer la cuisson au lait bouillant qu'il doit absorber entièrement. Y mélanger sucre, jaune d'œufs et laisser refroidir. Incorporer alors les blancs battus en neige et verser le riz dans un moule. Passer 15 à 20 mn à four moyen préchauffé.

Pendant ce temps, couper en deux abricots et pêches, les peler et les dénoyauter.

Faire fondre, en casserole, le sucre dans l'eau, puis porter sur le feu et amener à ébullition, le temps de peler et d'évider les poires coupées en deux (ou en quatre). Les plonger immédiatement dans le sirop bouillant avec les autres fruits et laisser pocher jusqu'à ce que ces fruits soient tendres sans se défaire. Les égoutter.

Laisser refroidir le riz cuit, démoulé ou non.

Dans le sirop encore chaud, délayer la confiture d'abricots et faire donner un bouillon, puis passer et laisser refroidir également.

Disposez les fruits sur le riz, les napper de quelques cuillerées de sirop dont le reste sera servi en saucière.

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.