

Gâteau de riz au lait coiffé de pommes

Ingrédients

Préparation: env. 30 min

Cuisson: env. 40 min

Pour 4 personnes

1 moule à tarte d'env. 30 cm de Ø

beurre pour le moule

5 dl de lait dé lactosé

1 pte de sel

1 gousse de vanille, pulpe raclée et bâton

1 citron vert ou citron, zeste râpé

120 g de riz à grains ronds (Camolino, p. ex.)

3 jaunes d'oeuf

40 g de sucre

3 blancs d'oeuf

1 pincée de sel

2 cs de sucre

4-6 cs de confiture aux framboises ou aux fraises

4-6 petites pommes (Braeburn, p. ex.), pelées

3 cs de sucre

1-2 cs de beurre, froid, coupé en morceaux
cannelle (selon les goûts)



Préparation

1 Porter le lait dé lactosé à ébullition avec le sel, le bâton et la pulpe de vanille, ainsi que le zeste de citron vert ou de citron. Ajouter le riz, mijoter 20 min à couvert en remuant occasionnellement, laisser refroidir légèrement.

2 Battre les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse claire et épaisse, incorporer au riz. Battre les blancs d'oeuf en neige avec le sel, verser le sucre en pluie, battre encore jusqu'à ce que la masse brille. Incorporer délicatement au riz.

3 Répartir dans le moule beurré. Disposer 4-6 nids (env. 4-6 cs) de confiture, y dresser les pommes. Saupoudrer de sucre, parsemer de beurre.

4 Cuire 30-40 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Saupoudrer de cannelle (selon les goûts).

