TARTE AU RIZ CRÉMEUSE

La tarte au riz est à la fois une fierté nationale bien méritée et une spécialité régionale. Du fin fond des Ardennes à la Côte en passant par le paradis des tartes qu'est le Limbourg, tout le monde connaît cette tarte savoureuse et onctueuse. Chaude ou froide, avec un café ou un thé : un beau quartier de tarte au riz est unanimement apprécié.

INGRÉDIENTS FOND DE TARTE

- 1 kg de farine
- 450 ml de lait
- 50 g de levure
- 45 g de sucre
- 3 œufs
- 17 g de sel
- 400 g de matière grasse

INGRÉDIENTS GARNITURE AU RIZ

- 150 g de riz blanc
- 1 l de lait
- 150 g de sucre
- Vanille et/ou cannelle
- 3 œufs
- 250 g de crème pâtissière

RECETTE FOND DE TARTE

- Commencez par pétrir tous les ingrédients sauf la matière grasse.
- Quand la pâte commence à former une masse cohérente, incorporez la matière grasse et continuez à pétrir en une pâte homogène.
- Laissez reposer environ 15 minutes, puis abaissez la pâte en fonds de tarte.

RECETTE TARTE AU RIZ CRÉMEUSE

- Pour la garniture au riz : cuisez le riz avec le lait et ajoutez le sucre.
- Pour plus de goût, aromatisez à la vanille ou à la cannelle.
- Faites cuire le riz de préférence la veille pour qu'il ait le temps de refroidir et les grains de riz de gonfler.
- Le lendemain, mélangez le riz cuit avec les œufs et la crème pâtissière.
- Préchauffez le four à 240 °C.
- Par ailleurs, abaissez la pâte et foncez des moules à tarte à bords hauts et cannelés beurrés avec la pâte.
- Ajoutez le mélange au riz jusqu'au bord de la pâte.
- Egalisez la partie supérieure de la tarte et enduisez-la d'œuf battu.
- La cuisson est rapide : +/- 30 minutes. Démoulez immédiatement après cuisson.

Ceres sa · Avenue de Vilvorde 300 · 1130 Bruxelles
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES GROUPE SOUFFLET GROEP