



Ingrédients

- pour un moule à charnière de 20 cm ø
- dessert pour 4 à 6 personnes
- 200 g de pâte sablée sucrée
- 400 g de pommes
- 1 dl de jus de pommes
- 80 g de riz rond complet (pour riz au lait)
- 2 1/2 dl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille, incisée
- 30 g de beurre
- 1 citron non traité, zestes râpés
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de miel d'acacia
- 3 blancs d'œufs
- 1 cc de sucre glace
- beurre ramolli pour le moule
- sucre glace pour saupoudrer

Préparation

1. Peler les pommes, les couper en quartiers et les épépiner. Couper les quartiers en petits cubes, les faire cuire dans le jus de pomme et les retirer à l'aide d'une écumoire. Faire mijoter le jus de pommes jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Ajouter les cubes de pommes.
2. Bien graisser le fond et le bord du moule à charnière. Abaisser la pâte à la grandeur du moule, suffisamment grande pour recouvrir le fond et le bord et la déposer dans le moule.
3. Verser de l'eau bouillante sur le riz, puis le rincer sous l'eau froide.
4. Porter à ébullition lait, riz, sel, gousse de vanille incisée, beurre et zeste de citron; faire cuire à feu doux durant 30 à 40 minutes. Laisser refroidir un peu, gratter la pulpe de vanille et retirer la gousse. Battre en mousse les jaunes d'œufs, le miel et ajouter la masse au riz encore chaud.

5. Préchauffer le four à 180 °C.
6. Battre les blancs et le sucre glace en neige et les incorporer au riz.
7. Répartir la moitié de la masse de riz dans le moule. Disposer les cubes de pommes par-dessus et les recouvrir avec le reste du riz.
8. Faire cuire la tarte à four préchauffé, 1 heure à 180 °C. Selon goût, saupoudrer de sucre glace.

Variantes:

Remplacer les pommes par des coings. Ne pas utiliser de pâte et faire cuire la masse de riz comme soufflé. Servir avec une compote ou de la purée de pomme.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch