

Pudding de riz à la crème

250 g de riz, lait, 1 gousse de vanille, 75 g de sucre, sel, 1/2 l de crème de pudding à la vanille, 2 jaunes d'œufs, confiture d'abricots, petites meringues, rondelles d'orange, cerises confites.

Verser le riz dans beaucoup d'eau bouillante salée, faire cuire quelques minutes, puis égoutter.

Remettre le riz dans la casserole et le recouvrir de lait bouillant (cuit avec 1 gousse de vanille et 75 g de sucre).

Ajouter 1 pincée de sel, couvrir et faire cuire à couvert, à feu doux et sans remuer.

Lorsque le riz a absorbé le lait, y mélanger 1/2 l de crème faite avec du pudding à la vanille, en poudre, délayé dans un peu de lait froid et cuit quelques instants dans du lait bouillant, sucré (selon les indications qui se trouvent sur les sachets de poudre).

A cette crème, ajouter un ou deux jaunes d'œufs et la mélanger ensuite avec le riz. Tasser la préparation, préalablement refroidie, dans un moule rincé à l'eau froide, et laisser prendre au frais. Démouler, arroser de confiture d'abricots, liquéfiée à la chaleur, et garnir, à volonté, de petites meringues faites avec du blanc d'œuf battu en neige ferme et sucré, et de rondelles d'orange décorées de cerises confites.

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.