

Riz au plat

(dessert glacé)

Pour 5 personnes.

Préparation : 10 minutes, cuisson : 1 heure 10.

6 c à soupe de riz; 1 litre de lait; 1 gousse de vanille; 100 g de sucre semoule; 3 œufs; sel.

Faire bouillir le lait avec la vanille; laver soigneusement le riz puis le verser dans le lait bouillant; régler le feu et laisser cuire environ 1 heure, doucement.

20 minutes avant la fin de la cuisson du riz, ajouter le sucre et une pincée de sel.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs; les battre en neige très ferme.

Faire chauffer le gril du four.

Dès que le riz est cuit, incorporer les jaunes d'œufs ainsi que les blancs en neige; bien mélanger le tout; verser le mélange dans un plat pouvant aller au four; glisser le plat dans le four chaud et laisser dorer quelques minutes; sortir alors le plat du four et laisser refroidir.

Ce riz se mange glacé.

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.