

Soufflé de riz aux abricots

Pour 8 personnes.

250 g de riz ; 1 litre de lait, 1 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé ; 4 œufs ; 60 g de beurre ; 120 g de sucre ; 1 grande boîte 4/4 d'abricots au sirop.

Sucre glace, beurre. 20 g de beurre pour le moule. 3 c à soupe de confiture d'abricots.

Faire crever le riz pendant 5 mn dans beaucoup d'eau bouillante légèrement salée, l'égoutter et le verser dans le lait bouilli avec la vanille et le sucre.

Dès que l'ébullition a repris, baisser le feu et laisser cuire doucement jusqu'à complète absorption du liquide par le riz. Incorporer alors le beurre en petits morceaux et les jaunes d'œufs, un à un, en mélangeant rapidement afin d'éviter qu'ils ne prennent en trop gros filaments.

Laisser refroidir, puis incorporer au mélange les blancs d'œufs battus en neige ferme.

D'autre part, égoutter les abricots et faire chauffer le sirop de façon qu'il réduise de moitié.

Beurrer copieusement un moule rond et haut, et verser dans le fond le tiers de la préparation au riz. Recouvrir d'abricots en les faisant se chevaucher, puis de nouveau de riz et d'abricots en terminant par du riz.

Saupoudrer de sucre glace et de parcelles de beurre, et faire cuire 10 mn à four moyen.

Démouler froid et napper du sirop réduit, additionné de la confiture.

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.