

## Tarte Tatin au riz

Préparation : 10 mn, cuisson : 30 mn + 30 mn au four.

Pour 6 personnes.

200 g de riz (grains ronds), 1 kg de pommes (reinettes un peu acides), 225 g de sucre en poudre, 1 litre de lait, pincée de cannelle, 3 œufs, 125 g de beurre.

Eplucher les pommes et les couper en petites tranches de 1 cm environ d'épaisseur. Faire fondre ensemble dans une sauteuse 100 g de beurre et 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien liquide et mousseux. Ajouter les tranches de pommes. Tourner doucement pour qu'elles soient bien imprégnées du mélange. Couvrir la sauteuse et laisser cuire tout doucement 30 mn environ.

Pendant ce temps faire cuire le riz. Le faire pocher 2 ou 3 mn à l'eau bouillante. Le rincer à l'eau fraîche puis le plonger dans le lait bouillant additionné de 125 g de sucre et d'une gousse de vanille fendue en deux. Laisser cuire sans remuer à tout petit feu environ 18 mn. Allumer le four.

Surveiller la cuisson des pommes. Le mélange doit être doré, mais mou, prêt à durcir légèrement en refroidissant. Beurrer un moule à charlotte et le tapisser (fond et côtés) avec les pommes puis laisser refroidir. Ajouter dans le riz les œufs préalablement battus en omelette et une grosse noix de beurre. Verser le riz dans le moule tapissé de pommes et faire cuire 30 mn au four dans un bain-marie. Bien laisser refroidir avant de démouler (pour faciliter le démoulage, tremper le fond du moule 1 mn dans l'eau chaude). On sert tel quel ou avec une crème anglaise.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.