

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LA CLIS 1 DE L'ECOLE
LOUISE VERGES - 2016

FLAN RIZ-PAYE



FLAN RIZ-PAYE

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz
- 1 papaye verte
- 1 verre de lait
- 3 œufs
- 70 g de fromage râpé
- 2 cubes aromatiques
- 2 c à soupe de farine
- 1 citron

Préparation : 15 min

4 parts

Cuisson : 1h

1. Se laver les mains. S'équiper avec une charlotte, des gants et un tablier.
2. Couper, vider, éplucher la papaye et la couper en petits morceaux
3. Rincer les morceaux de papaye et les mettre dans la casserole avec un cube aromatique et faire cuire pendant 15 minutes dans l'eau bouillante
4. Rincer le riz et le faire cuire.
5. Quand la papaye est cuite la laisser refroidir puis la couper en lamelles.
6. Préparer le flan, mélanger la farine avec les œufs et le lait.
7. Huiler le fond du moule puis placer les lamelles de papaye, recouvrir de riz et lisser.
8. Arroser l'ensemble avec la préparation du flan.
9. Recouvrir de fromage râpé et placer au four pendant 45 min.
10. Servir chaud, arrosé d'un jus de citron (facultatif) ...

Bon appétit