



RECETTE AVEC



Tarte au riz et au citron



Préparation : 45 min

6 parts

Cuisson : 35 min

## Ingrédients

### La pâte :

- 0,5 c. à c. de levure
- 1 pincée de sel ou sel fin
- 1 sachet de vanille
- 1 oeuf
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 250 g de farine

### La garniture :

- 5 jaunes d'oeuf
- 4 blancs d'oeufs
- 0,5 citron vert
- 160 g de sucre
- 170 g de riz rond Sun Rice
- 50 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 70 cl de lait

- La pâte :

Tamisez la farine, ajoutez le sel, versez dans un bol. Ajoutez le beurre ramolli coupé en dès. Sablez la pâte du bout des doigts. Au centre ajoutez le sucre, le sucre vanillé et la levure, puis l'oeuf. Mélangez délicatement les ingrédients et formez une boule.

- Filmmez votre pâte et réservez 30 minutes au frais. Farinez votre plan de travail, étalez la pâte et disposez dans un moule à charnières de 22 cm. Mettre le moule au frais.
- Commencez par pré-cuire le riz dans une grande casserole d'eau, pendant 4 à 5 minutes. Egouttez et rincez votre riz à l'eau froide. Dans une autre casserole, mettez le lait à chauffer avec la gousse de vanille fendue en 2, bien retirer les grains et mettre dans la casserole puis ajoutez le riz.
- Ajoutez la crème et laissez cuire 15 minutes à feu doux. Ajoutez le sucre, poursuivez la cuisson encore 10 à 15 minutes. Laissez refroidir. Faites chauffer le four à 180°C.
- Battez les jaunes, ajoutez au mélange et battez rapidement. Coupez 2 fines tranches de citron pour la décoration, puis ajoutez un filet de citron au riz au lait et mélangez.
- Battez le blancs en neige avec la pincée de sel, ajoutez délicatement au riz au lait. Retiez la gousse de vanille. Versez la préparation sur la pâte sablée et enfournez 30 à 35 minutes. Laissez refroidir avant de démouler. Décorez avec les lamelles de citron réservées.

