

PUDDINGS DE RIZ A MA FACON



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 60 mn (30 + 30)

Pour 6 petits moules:

75 g de riz arborio (ou riz rond à dessert)

50 g de sucre

40 cl de lait

5 cl de crème fleurette

1 œuf entier (blanc et jaune séparé) + 1 jaune

1/4 de fève tonka râpée

1 càs de sirop amaretto (ou Noyau de Poissy ou sirop d'orgeat)

Porter le lait à ébullition, y verser le riz en pluie et le laisser cuire une trentaine de minutes en le remuant régulièrement pour qu'il n'attache pas.

A mi-cuisson du riz, ajouter la moitié du sucre et mettre le four à préchauffer à 170°.

Quand le riz est cuit, incorporer le reste de du sucre, laisser tiédir quelques minutes avant de mettre les jaunes d'œufs en remuant bien. Batre le blanc en neige ferme et l'incorporer délicatement au riz.

Verser l'appareil dans des empreintes en silicone et cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés dessus.

Attendre le refroidissement complet avant de démouler ces gâteaux et les servir avec quelques lamelles d'abricots crus, un demi abricot rôti avec un peu de sucre et quelques gouttes (ou plus) de coulis.