



Tarte au riz



INGRÉDIENTS

Pour **8 personnes**:

- 125 g de riz rond
- 600 ml de lait
- Quelques filaments de safran
- 30 g d'édulcorant à base de stevia en poudre cristallisée (recette traditionnelle = 75 g de sucre)
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 ml de crème fraîche
- 1 œuf

PRÉPARATION

Mettre le lait dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter les filaments de safran et le riz au lait bouillant. Réduire le feu et faire cuire le riz pendant 30 à 35 minutes. Remuer constamment pendant la cuisson pour éviter que le riz colle.

Retirer la casserole du feu lorsque le riz est cuit et que la plus grande partie du lait est absorbée. Ajouter l'édulcorant à la stevia. Bien mélanger avec une spatule en bois.

Verser le riz au lait dans un bol et recouvrir d'un film fraîcheur afin d'éviter la formation d'une peau à la surface. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et replier les bords. Mettre la crème dans un bol et la monter en chantilly au mixer électrique. Remuer le riz au lait avec une spatule en bois et y ajouter un œuf. Bien mélanger. Incorporer ensuite la crème Chantilly. Verser le riz dans le moule à tarte et enfourner 30 à 35 minutes. Bien laisser refroidir avant de servir.



*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS**.eu