

La recette de Françoise :

La tarte au riz

Voilà une délicieuse spécialité de notre pays qui a fait beaucoup parler d'elle en juin dernier dans notre beau pays lorsque l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) a mis en garde les artisans quant aux risques encourus lorsque cette préparation n'est pas conservée au frigo. Tout le pays s'est ému

tant et si bien que l'« affaire » a même eu les honneurs d'un débat au ... Parlement le 9 juin. C'est qu'on ne rigole pas chez nous avec la bonne nourriture, c'est du sérieux !



<http://www.lesoir.be/1234323/article/actualite/belgique/politique/2016-06-09/tarte-au-riz-evoquee-chambre>

Ingrédients :

Un fond de tarte en pâte levée ou en pâte brisée (selon votre recette préférée).

Pour le riz au lait :

- 150 gr de riz rond
- 1 l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé (ou une gousse de vanille fendue)
- 150 g de sucre
- 3 oeufs

Préparation :

Faites bouillir le lait avec le sel et la vanille.

Jetez-y le riz, couvrez et laissez cuire très doucement (pour que les grains soient moelleux sans être collants) pendant environ 25 minutes.

Ajoutez le sucre et laissez refroidir un peu.

Ajoutez les jaunes battus et mélangez.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Versez le riz au lait sur la pâte jusqu'au bord.

Cuisez environ 30 minutes au four à 180°C.



Entre nous, je ne conserve jamais ma tarte au riz au frigo. Mais chut, ne le dites pas à l'AFSCA. Et de toute façon, elle disparaît si vite qu'il est inutile de convoquer le Parlement pour débattre du mode de conservation ! Chez nous, on ne la conserve pas, on la déguste...