

Gâteau de Pâques



PRÉPARATION

Graisser un moule de 28 cm et y étaler la pâte brisée. Faire des trous dans le fond à l'aide d'une fourchette et répartir une fine couche de confiture sur la pâte. Mettre au frais.

Pour le riz au lait, mettre tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition et laisser cuire à couvert pendant 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Laisser ensuite gonfler pendant 2 heures ou bien toute la nuit au réfrigérateur.

Avec un robot ménager, battre les blancs de deux œufs en neige avec le sucre et la pincée de sel, puis réserver.

Battre ensuite les deux jaunes d'œufs avec les deux œufs restants et les amandes moulues à l'aide du robot ménager. Verser peu à peu le riz au lait refroidi dans la préparation aux œufs en finissant par incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige.

Répartir le mélange de riz sur le fond de tarte et faire cuire à 180° C pendant environ 35 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Sortir du four et saupoudrer de sucre glace. Se déguste également très bien le lendemain.

INGRÉDIENTS

Env. 100 g de confiture au choix

Pâte brisée pour un moule de 28 cm

Sucre glace pour décorer

RIZ AU LAIT

150 g de riz Acquerello

★★★delicatessa

650 g de lait entier

30 g de sucre

GARNITURE

4 œufs

1 pincée de sel

75 g de sucre

60 g d'amandes moulues