

Tian de fruits au riz au lait

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h 10

Les ingrédients pour 6 personnes :

100 g de riz à risotto (ou de riz rond ce que j'ai pris)

1 l de lait

1 gousse de vanille

100g de sucre

40 g de beurre

Abricots Pêches Prunes rouges (pour moi abricots, reines-claude, figes, quetsches et nectarines)

Fendre la gousse de vanille, gratter les graines noires et les mettre dans une grande casserole avec le lait, la gousse et le sucre. Porter à ébullition et ajouter le riz. Laisser frémir 50 mn en remuant régulièrement jusqu'à ce que le lait ait été absorbé par le riz. Beurrer un plat à gratin et y verser le riz au lait après avoir ôté la gousse. Laver et essuyer les fruits, les dénoyauter et les couper en quartiers. Les ranger sur le riz au lait. Parsemer de noisettes de beurre et cuire 20 mn à four préchauffé à 180° (25 mn pour mon four).

Il faut que le riz au lait soit crémeux avant de le mettre dans le plat car il va encore cuire et risquerait alors d'être un peu sec.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>