



les recettes de
Jacques MAXIMIN

TARTE SOUFFLÉE D'UN RISOTTO À L'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE

Version Table d'Amis à Vence (2006)

DESSERT

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

200 gr de pâte brisée
100 gr de riz rond
80 gr d'écorces d'oranges confites
50 gr de beurre
75 gr de sucre
50 cl de lait
3 oeufs
1 gousse de vanille

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez accompagner cette tarte d'une confiture d'orange amère ainsi que d'un peu de crème épaisse.

A SAVOIR

Vous pouvez la déguster chaude, tiède ou froide.

PRÉPARATION

- 1 - Etalez la pâte et chemisez 4 petits moules à tarte beurrés de 10 cm de diamètre environ.
Piquez le fond
et mettez à cuire pendant 10 minutes à four préchauffé, 170°C, thermostat 7.
Après cuisson, démoulez et mettez de côté.
- 2 - Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les écorces d'oranges confites, coupées en petits dés ainsi que le riz.
Remuez à la spatule de bois et mouillez avec un peu de lait chaud (le lait doit à peine recouvrir le riz).
Faites cuire à feu doux en remuant sans cesse et rajoutez le reste de lait au fur et à mesure.
La cuisson doit durer environ 17 minutes selon les qualités du riz.
- 3 - Versez le riz dans un bol, ouvrez la gousse de vanille et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau.
Mélangez au riz. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs puis incorporez les jaunes et le sucre au riz.
Laissez refroidir.
- 4 - Battez les blancs en neige très ferme, et incorporez-le délicatement au riz refroidi.
Remplissez chaque tarte d'un peu de cette composition et mettez à four chaud, 180°C thermostat 8 pendant 20 minutes.