

## Tarte au Riz et Macarons

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- RIZ DESERT AU LAIT	2 boîtes (2x 500g)
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- MACARON(S)	6-8

### Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Battez les blancs en neige ferme.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette. Émiettez les macarons dans le fond de la tarte.
- Dans un plat creux, faites blanchir les jaunes d'œufs avec les sucres (semoule et vanille) à l'aide d'un fouet.
- Incorporez alors le riz au lait au mélange.
- Ajoutez enfin les blancs en neige délicatement.
- Versez ce mélange sur les macarons émiettés.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Laissez refroidir complètement et réservez au frais avant de servir.

