

TARTE AU RIZ

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| - PATE BRISEE | 1 |
| - RIZ DESERT AU LAIT | 2x (petites boîtes) |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - CASSONADE BLANCHE | 2 c à soupe |

Recette:

- Dans un plat assez haut, abaissez la pâte sur du papier sulfurisé. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat, mélangez le riz au lait, le jaune d'œuf et la cassonade.
- Versez ce mélange au centre de la pâte. Etendez la farce et recourbez le bord de la pâte pour former une croûte un peu plus épaisse.
- Enfournez pendant 30 minutes à 180-190°C.

