

Riisturtu

Ingrédients

Pour 1 moule à charnière de 18 cm Ø
Pour 6 pièces

Papier de cuisson pour le fond du moule

Beurre et farine pour le cercle du moule

6 dl de lait
2 pincées de sel
150 g de riz à grains ronds
2 oeufs battus
1 pointe de couteau de cannelle
1/2 citron, zeste râpé
3 cs de sucre
50 g de raisins secs ramollis dans de l'eau



Préparation

1. Porter à ébullition le lait avec le sel. Ajouter le riz. Laisser frémir à couvert sur petit feu durant 40 minutes environ. Remuer souvent et laisser refroidir.
2. Incorporer les ingrédients restants au riz et transvaser la masse dans le moule.
3. Cuire durant 30-40 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C. Laisser légèrement refroidir dans le moule. Démouler, puis laisser entièrement refroidir.
4. Couper en portions avant de servir.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 227 kcal, 8g Protéines, 6g Lipides, 35g Glucides.