

## PUDDING DE RIZ

RECETTE N°8718

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 25 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 125 g de riz
- 3/4 de litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 250 g de sucre semoule
- un peu de zeste d'orange
- 4 jaunes d'oeufs
- 50 g de beurre
- 200 g de raisins blancs
- crème anglaise
- eau

### MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère en bois
- égouttoir
- râpe
- moule à charlotte

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 10 ETAPES A SUIVRES

01. Lavez 125 g de riz.
02. Faites-le crever durant 5 minutes dans de l'eau bouillante.
03. Égouttez-le.
04. Jetez-le dans 3/4 de litre de lait parfumé avec une gousse de vanille.
05. Ajoutez 250 g de sucre semoule et un peu de zeste d'orange finement râpé.
06. Une fois le riz cuit, incorporez-lui 4 jaunes d'oeufs, 50 g de beurre, 200 g de raisins blancs épluchés et préalablement pochés dans un sirop.
07. Versez le riz dans un moule à charlotte beurré.
08. Saupoudrez de biscuits émiettés.
09. Faites cuire à four doux durant 25 minutes.
10. Servez, accompagné d'une crème anglaise.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---