



Gâteau de Pâques façon suisse



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair SE à partir de 2015

Préparation

400 ml de lait

½ cc de sel

80 g de riz à grain rond, Carnaroli

Verser le lait et le sel dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter le riz et laisser mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Laisser refroidir le riz au lait.

1 pâte brisée, ronde, ø 32 cm

50 g de confiture d'abricots

Foncer un moule à gâteau avec la pâte brisée, couper l'excédent de pâte. Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette et le badigeonner de confiture d'abricots. Placer au frais.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson au moment du préchauffage.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 175°C avec Pizza Plus

3 œufs

130 g de sucre

1 citron

150 g de séré à la crème

200 ml de crème entière

100 g d'amandes, mondées, moulues

60 g de raisins sultanines

Clarifier les œufs. Râper le zeste du citron. Mettre les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le séré, la crème, les amandes, les raisins sultanines et le riz au lait refroidi dans un bol mélangeur et bien mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre et les incorporer délicatement au riz. Verser le mélange à base de riz sur la pâte brisée. Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la plaque à gâteaux chaude dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Pizza Plus 175°C pendant 45 min

8 carottes au massepain

Sucre glace





Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le gâteau, le saupoudrer de sucre glace et le garnir avec les carottes au massepain.

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Plaque à gâteaux

