

## MOELLEUX AU RIZ AU LAIT ET KAKI

Pâte  
éclair

Mise en place et préparation:  
env. 45 min

Cuisson au four: env. 25 min  
Pour 8 verrines d'env. 1½ dl

---

**4 dl de lait**

**80 g de riz au lait**  
(p. ex. camolino)

**1 pincée de sel**

**1 c. s. de beurre**

**1 sachet de sucre  
vanillé**

---

**3 blancs d'œufs**

**1 pincée de sel**

**90 g de sucre**

**3 jaunes d'œufs**

---

**70 g de farine**

**3 kakis** (env. 450 g), pelés

**1 à 2 c. s. de sucre**

---

**1 c. s. de jus de citron**

1. Porter le lait à ébullition avec le riz et le sel, laisser cuire env. 25 min sur feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse, mais onctueuse. Incorporer le beurre et le sucre vanillé, laisser refroidir.
2. **Pâte à biscuit éclair:** monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer les jaunes d'œufs, verser avec la farine sur le riz au lait, incorporer en soulevant avec une spatule en caoutchouc. Remplir les verrines, poser sur une plaque.
3. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser refroidir sur une grille.
4. Mixer les kakis avec le sucre et le jus de citron, répartir sur les moelleux.

**Remarque:** ces moelleux sont bien meilleurs tout frais.

**Pièce:** 220 kcal, pro 6g, glu 37g, lip 6g

