



les bonnes recettes de Marithé

Gâteau de riz aux framboises SANS OEUF, SANS FARINE DE BLÉ, SANS ARACHIDE, SANS ARÔME :

INGRÉDIENTS

- 150 gr de riz rond,
- 75 cl de lait,
- le zeste d'une orange non traitée,
- 60 gr de sucre,
- 20 gr de beurre,
- 1 barquette de framboises,
- 10 feuilles de menthe,
- 5 cl de kirsch,
- 1 pincée de sel.

INSTRUCTIONS

- Faites bouillir le riz 5 mn. Rincez-le à l'eau froide et égouttez-le.
- Faites bouillir le lait avec le zeste d'orange. le sucre, le beurre, le sel, puis y verser le riz en pluie.
- Laissez cuire 30 à 35 mn couvert à demi, sans remuer.
- Lavez les feuilles de menthe, faites tiédjr le riz et incorporez-y la moitié des framboises.
- Versez dans un moule cannelé. Tassez et placez 2 h au frais.
- Démoulez le gâteau de riz sur un plat, décorez-le avec le reste des framboises et la menthe fraîche.
- Servez bien frais.

Recette élaborée par
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex