

# Tarte au riz

## Les ingrédients

- 1 pâte brisée HERTA®
- 150 g de riz rond
- 1 litre de lait
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 1 gousse de vanille (ou extrait de vanille)
- Une pincée de sel

## Préparation:

- Faites cuire le riz dans le lait avec la gousse de vanille fendue et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Hors du feu, incorporez les œufs battus.
- Versez le tout sur la pâte brisée disposée dans un moule.
- Enfournez à 200°C pendant environ 40 minutes jusqu'à dorure.

Préparation: **45-60 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **6**