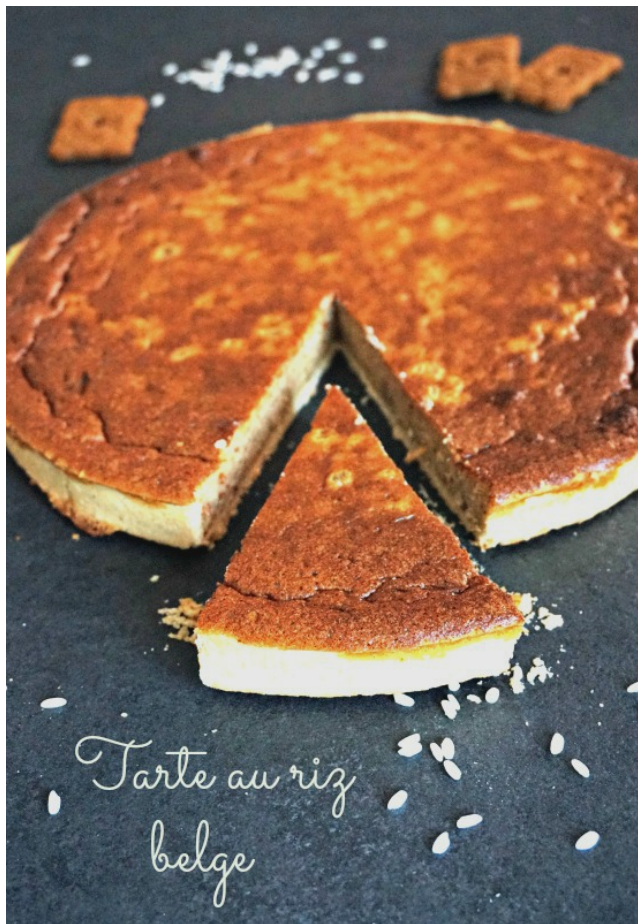


Tarte au riz belge et spéculoos

Hello mes loulous !! J'étais invitée chez une super amie pour un repas moules frites, et j'ai bien sûr proposé d'apporter quelque chose. Devant sa réponse me laissant une totale liberté, j'ai voulu choisir pour thème les desserts belges , en clin d'oeil à ses moules 🤔 Je ne connaissais rien à la cuisine belge, mais après quelques recherches sur internet, j'ai découvert la tarte au riz ! Bingo, c'était nouveau, original, et pour couronner le tout, j'ai décidé de la parfumer au spéculoos, qui apparemment est belge aussi.

Je suis allée sur un site de confiance, aka le superbe blog [Un déjeuner de soleil](#), car je ne voulais pas me tromper. J'ai fait ma pâte moi même, quel bonheur après avoir été déçue à chaque fois par les pâtes du commerce ...Puis j'ai fait mon riz au lait, qui est délicieux en lui même, et l'ai enfin fait cuire 🥰



*Tarte au riz
belge*

Je n'avais aucune idée de la texture et du goût que ça aurait, mais elle a été dévorée 😁 La garniture est ferme et fondante, elle n'a pas le goût de riz, plutôt le goût de spéculoos. Bien sûr vous pourrez remplacer la pâte de spéculoos par des zestes de citron, de la cannelle, de l'amande amère, du chocolat (hihi).. Par tout ce que vous imaginez pour parfumer cette tarte au riz 😊



Tarte au riz belge pour 8 personnes (moule 26 cm de diamètre)

Pour la pâte à tarte (à préparer au moins quelques heures en avance)

- 1 jaune d'oeuf
- 250 g de farine T55 (ou T45 ce n'est pas grave)
- 120g de beurre mou
- 30g de sucre glace

- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle
- 50ml d'eau froide

Pour la garniture

- 120g de riz rond
- 200g de sucre
- 3 oeufs
- Un litre de lait entier
- 4 grosses CS de pâte de spéculoos (maison) ou autre arôme de votre choix
- Mélangez votre farine tamisée avec la cannelle et le sel
- Ajoutez le beurre mou coupé en morceau puis pétrissez rapidement pour avoir un mélange sablé (j'utilise un gant pour ne pas m'en mettre plein les doigts).
- Rajoutez le sucre et le jaune d'oeuf, mélangez encore grossièrement
- Ajoutez l'eau et pétrissez pour avoir une pâte relativement lisse et homogène, sans trop la travailler non plus
- Enroulez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer quelques heures voire une nuit entière au frigo

Pour la garniture (au dernier moment)

- Choisissez une casserole assez haute et qui n'accroche pas (fond épais)
- Portez de l'eau à ébullition et plongez y le riz pendant 2 minutes. Égouttez

- Remettez le riz dans la casserole avec le lait et le sucre, portez à ébullition.
- Une fois l'ébullition atteinte, baissez le feu pour laisser mijoter le riz à petite ébullition durant 45 minutes à 1h. Pas besoin de cuire à couvert, si le feu est vraiment doux ça va absorber le lait tout doucement. N'oubliez pas de remuer de temps en temps !
- Pendant ce temps, sortez la pâte du frigo et laissez la se détendre 5 minutes à température ambiante. Travaillez la légèrement pour en faire une boule régulière, que vous aplatirez avec la paume de la main
- Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte au rouleau (fariné lui aussi si besoin) en un joli cercle d'environ 3 mm d'épaisseur. Lorsque c'est fait, enrroulez la autour de votre rouleau
- Déroulez la soit dans votre moule soit dans un cercle à tartes disposé sur une plaque recouverte de papier cuisson . Foncez la pâte et découpez les bords
- Piquez votre pâte à la fourchette puis entreposez au frais jusqu'à la fin de cuisson du riz
- Lorsque le riz a absorbé presque tout le lait mais que le mélange reste crémeux, stoppez la cuisson. Versez le riz au lait dans un saladier
- Ajoutez la pâte de spéculoos, mélangez puis goûtez pour en rajouter s'il le faut 😊

- **Préchauffez le four à 180°C**
 - Lorsque le riz est tiède, ajoutez les 3 jaunes d'œufs un à un, en conservant les blancs d'œufs dans un autre saladier.
 - Fouettez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, puis une fois bien fermes, incorporez les délicatement à l'aide d'une maryse au reste de la préparation
 - Lorsque la garniture est homogène, versez la sur votre pâte à tarte et enfournez pour 20 minutes en bas du four puis 20 minutes en haut du four pour qu'elle dore. Je pense qu'il vaut mieux déguster cette tarte au riz froide / à température ambiante
-

Banoffee

Bonjour !!

Comment allez vous mes sucres d'orge ??

Moi je pète la forme 😊 Vous vous rendez compte, j'ai potentiellement...40 nouvelles personnes à nourrir, 40 nouveaux cobayes, entre mes co internes et l'équipe des urgences 😊 Je ne me tiens plus de joie ! Des journées longues mais avec plein d'anecdotes, des co-internes adorables, des sportifs qui vont me faire bouger, un joli cadre de vie...Bonheur dans mon cœur <3

A part ça, parce qu'il paraît qu'ici c'est un blog de cuisine

(😊) je vous propose aujourd'hui une recette de banoffee !

C'est quand même super facile à réaliser pour un résultat super gourmand, il serait dommage de s'en priver (et d'en priver les autres, car j'ai l'impression que c'est l'un des desserts favoris de pas mal de personnes).

Je vous avouerai que ce n'est pas le mien. J'ai du mal avec la confiture de lait qui, même maison, n'égale pas celle que j'ai pu goûter en Argentine. Et même, j'ai du mal avec ce mélange de saveurs, mais au travail ils l'ont dévoré, donc... Place à la recette !

Préparation 30 minutes

Pour un banoffee il vous faudra

- 250g de spéculoos mixés
- 100g de beurre fondu
- 4 ou 5 grosses bananes
- 30g de beurre
- 20 cl de chantilly (maison ou pas)
- Un pot de confiture de lait (maison ou pas) (perso, je trouve qu'y a pas photo du tout !!!)

Ceci est une idée de proportions, je pense que chacun doit l'arranger à sa sauce, s'il aime particulièrement les bananes, ou la confiture de lait, ou ...

- Préchauffez le four à 180°C
- Mixez les spéculoos finement et mélangez les au beurre fondu
- Répartissez les miettes au fond et sur le côté de votre moule (pour moi un moule charnière de 22cm) en tassant bien avec un verre
- Enfournez pour 10 minutes, puis sortez du four et laissez tiédir pour que la « croûte » solidifie
- Dans une poêle, faites revenir (en 2 fois pour moi, dans 15g de beurre à chaque fois) vos bananes épluchées et

coupées en assez gros tronçons (les miens étaient trop fins) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et dorées. Vous pouvez les caraméliser en ajoutant un peu de cassonade.

- Répartissez vos tronçons de banane de façon égale sur le fond de tarte puis recouvrez avec de la confiture de lait
- Ajoutez la chantilly (une fois les bananes refroidies) en la répartissant à la spatule ou la poche à douille. Pour une chantilly maison, moi je mets 20 cl de crème liquide entière très froide et 90g de sucre glace (plus un peu d'extrait de vanille), et hop au fouet jusqu'à ce que ça monte 😊



Pâte de speculoos ultra rapide et délicieuse

J'ai organisé un brunch avec mes amis ce weekend et j'ai une tonneeee de recettes à vous livrer, dont cette fabuleuse pâte

de speculoos 😊

Tout d'abord, merci d'avoir répondu à [mon sondage](#) (si d'autres personnes veulent répondre...), je suis ravie de l'avoir fait car j'ai été plutôt surprise des résultats. Je pensais être hors sujet quand je parlais voyages, je me retenais de vous inonder d'articles sur l'Amérique du Sud, mais je vois que vous en redemandez et ça me ravit 😊 Idem pour les présentations de restaurants.

Vous avez aussi émis l'envie que je présente des blogs, ça va venir très vite, et je suis heureuse de l'occasion que ça m'offre de connaître moi aussi plus en profondeur les auteurs des blogs que j'aime particulièrement.

Et enfin, désolée, je ne pense pas faire grand chose pour que les plats sortent de l'écran quand on clique sur la photo 😊

Revenons au brunch : il faut vraiment que j'apprenne à me contrôler car je mange tant que mon estomac s'en souvient encore! Mais pour moi le brunch est vraiment un moment parfait, entourée d'amis géniaux, oubliant de faire attention aux 5 fruits et légumes par jour (les rillettes et la brioche, je suis pas sûre mais je crois que ça en fait pas partie 😊) mélangeant gaiement sucré et salé, l'occasion de tester plein de nouvelles recettes, d'acheter de la charcuterie de super qualité... Bref j'adore 😊

Je vais commencer par vous livrer MA recette coup de coeur, une pâte de speculoos (super) facile, (super) rapide et super mega délicieuse ! Et crémeuse, et ce goût...mmmhh, à manger à la petite cuillère 😊 pourtant, je ne suis pas vraiment sucrée, mais je me découvre de nouvelles passions pour des choses que je n'aurais même jamais pensé aimer avant : pâte de pistache, pâte de speculoos... Je les préfère même au Nutella (industriel hein, pas fait maison, faut pas déconner non plus

😊)

Alors hop, 3 ingrédients, 3 minutes (en comptant la vaisselle), plus aucune raison que cette pâte de speculoos ne trône pas sur votre table pour le prochain petit déjeuner ou brunch.

Un immense merci à [Mlle prune](#) , qui m'a grandement inspiré la recette, sauf que j'ai voulu la mienne moins liquide et que j'ai finalement omis le pralin, car la pâte se suffisait à elle même 😊

Et un coucou à la super équipe du service où je travaille, à qui j'ai amené ce qu'il restait du brunch et qui m'encouragent et me chouchoutent et sont trop choupinous et... seront mes futurs cobayes de recettes 😊

Pour un pot de pâte à tartiner (et 3 min top chrono)

- 175g de speculoos
- 1,5 CS (bien pleine) de sucre glace
- 140 ml de lait
- Mixez les ingrédients ensemble. Et voilà (je vous avais prévenus que c'était rapide 😊) (vous pouvez ajuster la texture en mettant plus ou moins de lait)
- Mettez dans un pot stérilisé (10 min au four à 100 °C par exemple. Avant d'y mettre quelque chose dedans, je précise!) et conservez au frais.



Pâte de spéculoos maison

Coucou !

Vous avez passé un joyeux Noël ? Vous avez mangé l'équivalent de votre poids en nourriture, comme il se doit ? 🤪 (perso j'ai l'impression que mon estomac fait à peu près ma taille, je peux engloutir n'importe quoi!)

Je vous livre aujourd'hui la suite de mes paniers gourmands avec la pâte de spéculoos maison. En fait je l'ai faite avec des bastognes, et je ne sais pas si c'est ça mais la pâte était plus épaisse que sur la photo, j'ai du ajouter pas mal de lait concentré.

Je ne suis pas consommatrice de pâte de spéculoos industrielle donc je ne peux comparer mais ici c'est simple, on a l'impression de manger des bastognes pures 😊

J'ai trouvé la recette [ici](#), qui avait été prise sur le livre

« la petite épicerie du fait-maison »

Pour un pot

- 200g de spéculoos
- 15 cl de lait concentré NON sucré
- 2 CS de miel liquide
- $\frac{1}{4}$ cc cannelle
- 1 pincée de sel

1. Mixez finement les spéculoos
2. Ajoutez les autres ingrédients jusqu'à avoir une pâte homogène (je me demande si on pourrait pas faire tremper les spéculoos dans le lait concentré pour obtenir quelque chose de plus lisse). Vous pouvez ajuster la consistance en ajoutant du lait concentré si vous la trouvez trop épaisse, ou des spéculoos si vous la trouvez trop liquide
3. Versez dans un pot stérilisé (10 min au four à 100°C)
4. Régalez-vous 😊