

# TARTE AU RIZ

## **Pâte**

300 g de farine  
120 g de margarine végétale  
une pincée de sucre  
7 cl d'eau

## **Garniture**

Un peu de margarine végétale  
120 g de riz dessert (à grains ronds)  
75 cl de lait de soja sucré  
75 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé

*Dans une terrine, émietter du bout des doigts la farine et la margarine, jusqu'à obtenir une chapelure. Ajouter le sucre et l'eau et pétrir le plus rapidement possible (le mieux est d'utiliser un pétrisseur électrique). Faire une boule et laisser reposer la pâte un quart d'heure dans un endroit frais.*

*Faire fondre la margarine dans une casserole, y dorer les grains de riz, puis verser le lait et le sucre. Porter à ébullition, puis cuire à feu doux une vingtaine de minutes.*

*Abaissier la pâte dans un moule à tarte, y verser le riz et égaliser le bord de la pâte au niveau de la garniture.*

*Préchauffer le four à 210° et cuire la tarte pendant une demi-heure.*