

Le Rigodon

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :
Niveau de difficulté :
Temps de préparation :
Temps de cuisson :
Temps de repos :

FACILE
25 min
45 min
2 à 3 h

Ingrédients

pour Rigodon

lait : 1 litre
vanille : 1 gousse
brioche : 250 g
cerneaux de noix : 24
noisettes mondées : 12
sucre en poudre : 200 g
sel fin : 1 pincée
cannelle en poudre : 1 pincée
œufs : 9
maïzena : 4 c. à soupe
beurre : 30 g
Pour la garniture :
Marmelade de fruits frais de saison

Préparation

Faire bouillir le lait avec la vanille. Pendant ce temps, dans un saladier, émietter la brioche et concasser grossièrement les noix et noisettes sans les réduire en poudre.

Lorsque le lait est bouilli, lui ajouter hors du feu le sucre, le sel, éventuellement la cannelle ; laisser infuser et tiédir en remuant de temps à autre.

Préchauffer le four à 150°C. Thermostat 5

Dans une terrine, battre les œufs en leur incorporant peu à peu, en pluie, la maïzena ou la crème de riz, puis le lait d'où l'on a retirée la gousse de vanille. A la spatule, ajouter la brioche, les noix et noisettes.

Verser dans le moule beurré, égaliser la surface à la spatule et parsemer le reste de beurre en noisettes.

Introduire dans le four, laisser cuire 45 min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau plantée à cœur : elle doit ressortir sèche.

Laisser tiédir avant de démouler sur un plat. Étaler aussitôt de la marmelade à la surface, puis laisser totalement refroidir avant d'entreposer au réfrigérateur pendant 2 à 3 h.

Couper en tranches pour servir. Se conserve sans problème 48 h au réfrigérateur.

Servir avec une marmelade de fruits de saison