

## Gâteau de riz caramélisé aux fraises tagada



(pour 2/3)

*100 g de riz rond  
500 ml lait écrémé  
50 g de sucre  
4 cs de cs caramel liquide tout prêt  
9 fraises tagada coupées en 4*

Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Rincez le riz. Quand le lait bout, ajoutez le riz égoutté dans la casserole. Faites cuire 40 minutes environ à feu très doux jusqu'à ce que le lait soit quasiment absorbé. Mélangez régulièrement. Préchauffez le four à 170 °C avant la fin de la cuisson du riz. Hors du feu, ajoutez le sucre et les morceaux de fraises tagada aux riz et bien mélanger pour qu'elles fondent. Tapissez un moule de caramel liquide. Déposez le riz dans le moule et cuisez au four environ 40 minutes.