

# Gâteaux de riz au caramel

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson: 1 h 10 min

Temps de repos: 2 heures

## Ingrédients pour 5 personnes:

- 75 g de riz rond à dessert
- 1/2 litre de lait
- 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille ou  
1/2 gousse de vanille
- 50 g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide
- 1 oeuf

## Pour le caramel:

- 100 g de sucre
- 3 cl d'eau

## Recette:

- Verser le riz, le lait et l'extrait de vanille ou la gousse de vanille fendue en deux dans une casserole. Cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant régulièrement.
- Battre ensemble 50 g de sucre, un oeuf et la crème liquide. Verser sur le riz au lait cuit et bien mélanger.
- Verser 100 g de sucre dans une casserole antiadhésive et faire caraméliser à feu doux en tournant la casserole pour mélanger de temps en temps (ne surtout pas utiliser de cuillère). Eteindre le feu et ajouter l'eau petit à petit en mélangeant pour liquifier le caramel.
- Répartir le caramel puis le riz au lait dans 5 ramequins.
- Cuire au four au bain-marie à 150°C (th 5-6) pendant 35 mn. Pour la cuisson au bain marie: déposer les ramequins dans un grand plat à gratin et remplir le plat d'eau bouillante jusqu'à atteindre le haut des ramequins.
- Laisser refroidir et réfrigérer quelques heures avant de déguster.

