



Gâteau de riz

Ingrédients

- 300 g de riz rond
- 3/4 litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- caramel avec 90 g de sucre

Préchauffer le four T6

Laver le riz plusieurs fois à l'eau claire.

Faire cuire le riz environ 4 minutes dans une casserole d'eau bouillante . Egoutter.

Mettre le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée. Mettre à chauffer, retirer la gousse après une minute puis ajouter le riz égoutté. Laisser cuire à feu moyen une trentaine de minutes pour que le riz absorbe le lait. Oter du feu et laisser le riz absorber la presque totalité du lait. Pendant ce temps battre les œufs et le sucre. Préparer un caramel avec les 90 g de sucre restant en le mettant dans une casserole additionné d'une goutte d'eau, ne pas remuer. Quand le caramel est coloré le verser dans le moule en tournant pour tapisser les parois.

Mélanger le riz au lait encore chaud avec les œufs sucrés petit à petit. Verser cette préparation dans le moule caramélisé. Mettre le moule dans un bain marie et enfourner pour environ 40/45 minutes. Surveiller la cuisson le gâteau doit prendre une légère coloration.

Attendre quelques minutes et démouler encore chaud pour que le caramel nappe le gâteau.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>