

Gâteau de riz au caramel

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ **Dessert**
- ✓ **Facile**
- ✓ **Bon marché**

- **Temps de préparation : 15 minutes**
- **Temps de cuisson : 1 heure**



Ingrédients (pour 6 parts) :

- 1 L de lait
- 200 g de riz rond
- 120 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 60 ml de crème fraîche
- 15 morceaux de sucre pour le caramel

Préparation de la recette :

- 1.** Préchauffer le four th.6 (180°C).
- 2.** Faire cuire le riz dans le lait avec la gousse de vanille jusqu'à absorption totale du lait puis ajouter le sucre.
- 3.** Mélanger les œufs et la crème fraîche a la préparation lorsque celle-ci est refroidie.
- 4.** Dans une casserole, faire un caramel avec l'eau et les morceaux du sucre et tapisser-en le moule.
- 5.** Verser la préparation dans le moule caramélisé et enfourner pendant 1 heure.
- 6.** Lorsque le gâteau est refroidi, démouler.

Bon appétit !