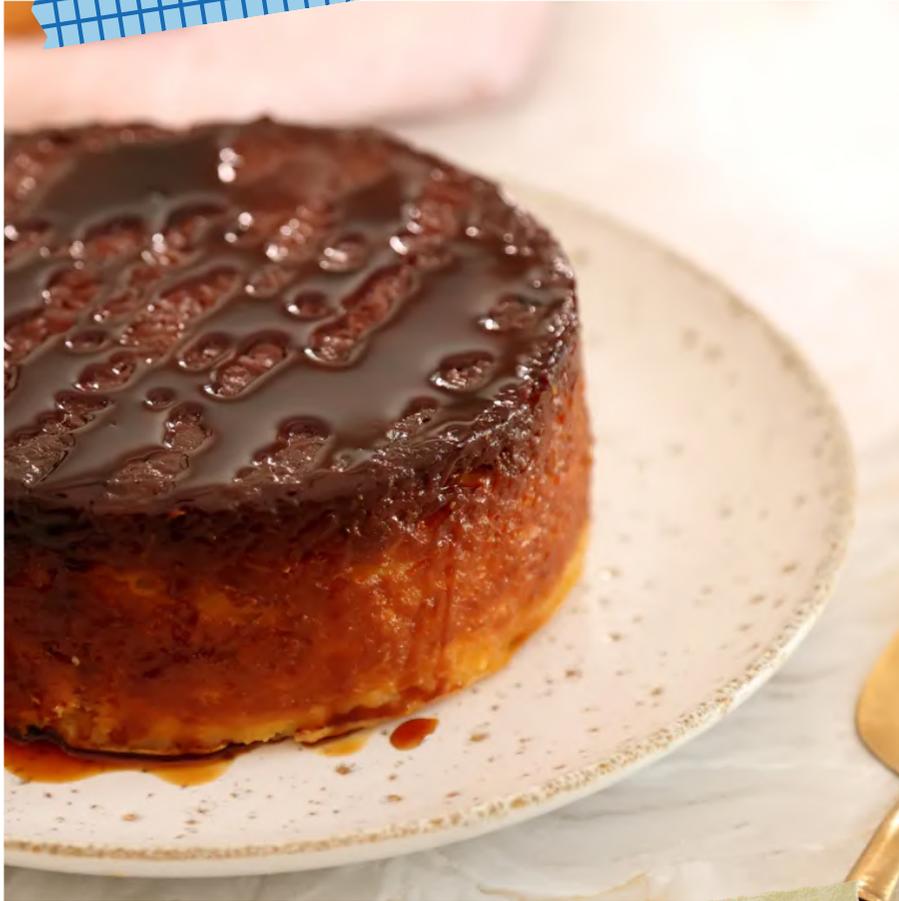




RECETTE AVEC



Gâteau de riz



Préparation : 45 min
8 personnes
Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 200 g de riz rond
- 1 cuillère de vanille
- 120 g de sucre
- 60 ml de crème fraîche
- 1 l de lait entier
- 2 oeufs entiers
- 120 g de raisins secs (auparavant marinés dans du thé ou du rhum)

Pour le caramel :

- 75 g de sucre
- 3 c.à.s.d'eau

ÉTAPE 1

Pour le caramel : mettre le sucre et l'eau dans une casserole et cuire sans remuer jusqu'à coloration dorée. Napper le moule de caramel, en le tournant, afin que le caramel soit réparti également.

ÉTAPE 2

Pour le gâteau de riz : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mettre le riz rincé à l'eau froide dans une casserole et le recouvrir d'eau. Cuire 3 à 4 min, l'égoutter et le rincer à l'eau froide.

ÉTAPE 3

Faire bouillir le lait avec la vanille et ajouter le riz égoutté. Mettre à feu doux et remuer avec une cuillère en bois pendant 30 mn.

ÉTAPE 4

Dans un bol, mélanger au fouet, les œufs, le sucre et la crème. Incorporer ce mélange au riz au lait et bien mélanger.

ÉTAPE 5

Transvaser le mélange dans le moule caramélisé et fermer le moule avec un papier aluminium ou un couvercle.

ÉTAPE 6

Cuire à four chaud pendant 30 min et démouler tiède.

