

La recette (5)

Gâteau de riz au caramel

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 Personnes) :

- 300 g de riz rond (pour les desserts)
- 75 cl de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre et 60 g pour le caramel + $\frac{1}{2}$ citron
- Une gousse de vanille



Préparation de la recette :

- 1) Faire bouillir de l'eau dans une casserole puis y verser le riz, faire chauffer pendant 4 mn. Egoutter le riz.
- 2) Verser le lait dans une casserole, ouvrir la gousse de vanille, faire tomber les grains dans le lait
- 3) Ajouter le riz et faire cuire pendant 25 mn à feu moyen jusqu'à ce que le lait soit absorbé (avec une spatule ne pas cesser de remuer, pour éviter que le lait brûle au fond de la casserole). Retirer du feu
- 4) Dans une terrine, mélanger le sucre avec les œufs
- 5) Verser la préparation dans le riz
- 6) Faire le caramel, en tapisser les bords du moule : (mettre le sucre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau froide et quelques gouttes de citron, faire chauffer jusqu'à l'obtention du caramel, retirer du feu dès qu'il y a coloration)
- 7) Verser le riz dans le moule et cuire dans le four à 180° pendant 25 mn



Apporter un moule à brioche, un tablier, un torchon, du papier d'aluminium et les ingrédients