Gâteaux

Gâteau de riz

1h10	20 min	45 min	5 min	246
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson du riz

1. Rincer le riz à l'eau froide.
2. Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
3. Quand le lait bout, ajouter le riz, mélanger et couvrir. Cuire pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
4. Au bout de 10 minutes de cuisson, allumer le four à 180°C (Th.6).
5. Quand le riz est cuit, ajouter le sucre en poudre, les raisins secs et l'extrait de vanille. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.
6. Ajouter l'oeuf et fouetter sans attendre pour éviter qu'il coagule. Réserver.

Étape 2

Préparation du caramel

1. Mélanger le sucre en poudre et l'eau dans une casserole, hors du feu.
2. Porter doucement à ébullition, sans mélanger, et laisser blondir le sirop de sucre. Lorsqu'il devient orange clair, stopper la cuisson.

Ingrédients
pour 6 personnes

Gâteau de riz

- 100 g **Riz rond**
- 500 ml **Lait entier**
- 40 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Arôme naturel de vanille**
- 50 g **Raisins secs**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Caramel

- 100 g **Sucre semoule**
- 4 c. à soupe **Eau**

3. Le verser immédiatement dans un moule à charlotte (ou des petits moules individuels).
4. Faire pivoter le moule pour napper les bords de caramel.

Étape 3

Cuisson du gâteau de riz

1. Verser le riz au lait dans le moule à charlotte. Mettre un papier d'aluminium dessus.
2. Enfourner pendant 40 minutes (20 minutes pour des petits moules).
3. Sortir le gâteau de riz du four, patienter 5 minutes avant de le démouler sur une assiette.