



Gâteaux

Gâteau de riz



1h10 **20 min** **45 min** **5 min** **246**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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.

- 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.