



*Riz, céréales et pain*  
**Rigodon bourguignon**



**2h30** **30 min** **1h** **1h** **361**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

**Ingrédients pour le  
rigodon**

250 g **Brioche**  
6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
150 g **Sucre semoule**  
75 cl **Lait entier**  
100 g **Noix (cerneau)**  
50 g **Noisette(s) en  
poudre**  
0.5 **Gousse(s) de vanille**  
1 pincée(s) **Cannelle en  
poudre**  
10 g **Beurre**

**Ingrédients pour le  
dressage**

2 c. à soupe **Sucre glace**

**Étape 1**

Préparation des ingrédients

- 1 Émietter grossièrement la brioche et la réserver dans un saladier.
- 2 Hacher grossièrement les cerneaux de noix à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver dans un bol.

**Étape 2**

Préparation du rigodon

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6).
- 2 Fendre la gousse de vanille et la mettre dans une casserole avec le lait et la cannelle. Faire chauffer sur feu moyen.
- 3 Dès l'ébullition ôter la casserole du feu et réserver.
- 4 Casser les œufs et les verser dans un cul de poule.
- 5 Ajouter le sucre et fouetter à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 6 Peu à peu, verser le lait bouillant sur le mélange en fouettant, jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 7 Avec un couteau, racler l'intérieur de la gousse de vanille pour en récupérer les graines et les verser dans la crème.

- 8 Ajouter les noisettes en poudre, les cerneaux de noix hachés et la brioche émietlée puis mélanger le tout.
- 9 Beurrer un moule à manqué de 22 cm de diamètre et verser la préparation. Égaliser la surface du gâteau avec une spatule.
- 10 Parsemer la surface du gâteau de beurre demi-sel coupé en morceaux.
- 11 Préparer un bain-marie en mettant de l'eau chaude dans un moule à manqué plus grand que celui contenant le gâteau.
- 12 Pour le bain-marie, utiliser un moule à manqué de 26 à 32 cm de diamètre.
- 13 Poser le moule contenant le gâteau dans le moule avec l'eau, enfourner le tout. Faire cuire le rigodon au bain-marie pendant 1 heure.
- 14 Au bout de ce temps, ôter les moules du four et retirer le moule avec le rigodon du bain-marie.
- 15 Laisser refroidir le rigodon pendant 1 heure avant de le démouler.

### **Étape 3**

#### Dressage et finition

- 1 Démouler le rigodon sur une grande assiette à gâteau.
- 2 Le saupoudrer de sucre glace juste puis le servir coupé en tranches.