

Gâteau de riz caramélisé



Ingrédients

Pour le caramel :

- 75 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau

Pour le gâteau de riz :

- 200 g de riz rond
- 1 l de lait entier
- 1 cuillère de vanille
- 120 g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 60 ml de crème fraîche



Préparation

Pour le caramel :

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

Pour le gâteau de riz :

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez le riz rincé à l'eau froide dans une casserole et recouvrez-le d'eau. Faites cuire 3 à 4 minutes, égouttez-le et rincez-le à l'eau froide.

Faites bouillir le lait avec la vanille et ajoutez le riz égoutté. Mettez à feu doux et remuez avec une cuillère en bois pendant 30 minutes.

Dans un bol, mélangez au fouet, les oeufs, le sucre et la crème. Incorporez ce mélange au riz au lait et mélangez bien.

Transvasez le mélange dans le moule caramélisé et fermez avec un papier aluminium ou un couvercle.

Faites cuire à four chaud pendant 30 minutes, et démoulez tiède.

Astuces :

- Pour un riz extra moelleux, la cuisson doit se faire en douceur. Au besoin, interposez un diffuseur de chaleur.
- Au moment d'incorporer les oeufs, vous pouvez agrémentez ce riz de 75 g de raisins de Smyrne macérés dans 5 cl de rhum.