

GÂTEAU DE RIZ À L'ANANAS

Mai 2006 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 180 g de riz rond
- ★ 1 litre de lait demi-écrémé
- ★ 1 ananas frais
- ★ 100 g de cassonade
- ★ 17 morceaux de sucre N° 4
- ★ 2 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : 3 Casseroles, Égouttoir, Jatte, Moule à brioche cannelé, Fouet, Plat à four

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,40 € (soit 0,73 € par personne)



Recette :

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec une pincée de sel et cuire le riz 3 minutes, l'égoutter. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Verser le riz dans le lait bouillant et cuire à feu très doux, en remuant de temps en temps, durant 30 minutes. Ajouter le sucre en poudre 2 minutes avant la fin de la cuisson. Couper l'ananas en tranches, peler chacune d'elles et éliminer le cœur dur et les yeux périphériques. Conserver 3 tranches entières, couper le reste en petits dés.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 10 minutes. Dans une jatte casser 2 œufs et les battre en omelette. Hors du feu, ajouter au riz et bien mélanger. Dans une petite casserole mettre les morceaux de sucre avec deux cuillères à soupe d'eau et faire caraméliser à feu moyen sans trop de coloration. Porter à ébullition une casserole d'eau. Napper un moule à brioche avec le caramel, laisser refroidir quelques minutes. Tapisser le fond du moule avec une rondelle d'ananas et les côtés avec 4 demi-tranches. Ajouter les dés d'ananas et le rhum à la préparation au riz, bien mélanger, verser dans le moule et placer celui-ci dans un moule en terre. Remplir d'eau chaude et mettre ce bain-marie à four chaud pour 20 minutes. Laisser refroidir et démouler sur un plat. Servir très frais.

Boisson :

Un Bordeaux blanc moelleux. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.