

GÂTEAU DE RIZ AU CARMEL

Août 2005 (Actualisé en avril 2020)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 180 g de riz rond
- ★ 1 litre de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 17 morceaux de sucre N° 4
- ★ 2 œufs
- ★ 2 sachets de sucre vanillé à l'extrait naturel de Vanille
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : 3 Casseroles, Égouttoir, Bol, Moule à brioche cannelé, Fouet

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,40 € par personne)



Recette :

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec une pincée de sel, ajouter le riz et le cuire 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. Préchauffer le four pendant 10 minutes à 180°C (thermostat 6).

Pendant ce temps, casser 2 œufs dans un bol et les battre en omelette. Dans une petite casserole mettre les morceaux de sucre avec une cuillère à soupe d'eau et faire caraméliser à feu moyen sans trop de coloration. Napper le moule avec le caramel. Hors du feu, ajouter les œufs battus au riz et bien mélanger. Verser cette préparation dans le moule caramélisé et mettre au four pour 20 minutes. Laisser refroidir et démouler sur un plat. Servir très frais.

Boisson :

Un Muscat de Lunel servi à 12°C. (*)

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