

GÂTEAU DE RIZ AUX FRUITS CONFITS ET AUX RAISINS SECS

Novembre 2005 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 180 g de riz rond
- ★ 1 litre de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 citron jaune
- ★ 150 g de fruits confits
- ★ 100 g de raisins secs blonds
- ★ 17 morceaux de sucre N° 4
- ★ 2 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : 3 Casseroles, Égouttoir, 2Bols, Moule à brioche cannelé, Fouet, Plat à four

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 65 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 5,50 € (soit 0,93 € par personne)



Recette :

Porter à frémissement dans une petite casserole le rhum avec 2 cuillères à soupe d'eau. Verser ce liquide chaud sur les raisins dans un bol. Couper le citron en deux et en extraire le jus dans un bol. Faire bouillir une grande casserole d'eau avec une pincée de sel, le jus de citron et cuire le riz 3 minutes, l'égoutter. Nettoyer la casserole, la remplir d'eau et porter à frémissement. Préchauffer le four à 170°C (thermostat 5) pendant 10 minutes. Dans une casserole faire bouillir le lait. Verser le riz dans le lait bouillant et cuire à feu très doux, en remuant de temps en temps, durant 35 minutes jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le lait. Ajouter le sucre en poudre en fin de cuisson.

Réserver quelques morceaux de fruits confits entiers (cerises, angélique) et couper le reste en petits dés. Egoutter les raisins. Dans un bol casser 2 œufs et les battre en omelette. Hors du feu, ajouter au riz, les œufs battus, la crème fraîche, puis les fruits confits en dés et les raisins 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. Remplir le plat à four avec de l'eau chaude. Napper un moule avec le caramel, verser la préparation au riz et mettre au four au bain-marie pour 30 minutes. Laisser refroidir et démouler sur un plat. Décorer avec les fruits confits restant. Servir très frais.

Boisson :

Une Clairette de Die servie à 8°C. (*)

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