



Recette française



Pour tous les jours

Moyen  
Temps de préparationLong  
Temps de cuisson

Degré de facilité



Dépense à prévoir



Valeur diététique



## VARIANTE

**Variante.** Le gâteau de riz peut être enrichi de fruits confits.

## LES CONSEILS DU CHEF

*Le gâteau de riz est délicieux tel quel, mais vous pouvez l'accompagner de crème anglaise à la vanille, au chocolat ou au café, de compote de fruits, de fruits au sirop ou pochés.*

*Afin que le riz ne colle pas au fond de la casserole, déposez dans celle-ci une vieille passoire dans laquelle vous ferez cuire le riz. Ne le sucrez jamais en début de cuisson, cela l'empêcherait de cuire, et, enfin, évitez d'utiliser les riz précuits vendus tout prêts dans le commerce.*

## LES VINS OU LES BOISSONS

Du lait ou un jus de fruits et, pour les adultes, un vin blanc moelleux.



## INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 200 g de riz à grains ronds.
- 1 litre de lait.
- 1 gousse de vanille.
- 125 g de sucre en poudre.
- 3 œufs.
- 15 morceaux de sucre.
- 75 g de raisins secs.
- 1/2 verre de rhum.

## LA RECETTE

1. Lavez le riz dans une passoire, à l'eau courante froide. Plongez-le 2 minutes dans 1 litre d'eau bouillante et égouttez-le immédiatement après.

2. Faites bouillir dans une grande casserole le lait avec la gousse de vanille fendue. Dès le début de l'ébullition, ajoutez le riz égoutté. Remuez pour répartir les grains. Lorsque l'ébullition est reprise, réglez la chaleur de façon à maintenir un léger frémissement, couvrez à demi la casserole et laissez cuire pendant 45 minutes, sans remuer, mais en surveillant la cuisson à la fin pour que le riz n'attache pas au fond de la casserole.

3. Lavez les raisins secs et mettez-les à gonfler dans le rhum.

4. Lorsque le riz est cuit et a absorbé tout le lait, retirez-le du feu. Retirez la gousse de vanille. Versez le sucre sur le riz et mélangez à la fourchette. Remettez la casserole quelques minutes sur feu doux.

5. Préchauffez le four (220°C, thermostat 6/7).

6. Battez les œufs en omelette. Hors du feu, incorporez-les au riz. Ajoutez les raisins gonflés.

7. Passez les morceaux de sucre un à un sous l'eau froide. Mettez-les ensuite dans une petite casserole et faites chauffer doucement en secouant la casserole de temps en temps. Lorsque le caramel est devenu brun clair, versez-le dans un moule à côtes. Inclinez ce dernier en tous sens, pour bien enduire les parois de caramel. Laissez refroidir.

8. Versez la préparation dans le moule et posez-le dans un récipient contenant de l'eau chaude (aux 2/3 de la hauteur du moule). Mettez le tout au milieu du four. Laissez cuire pendant 30 minutes.

9. Laissez complètement refroidir et démoulez le gâteau de riz sur le plat de service.