

Gâteau de riz au caramel



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Un dessert nourrissant, réalisé à l'autocuiseur (le Nutricook ou la Clipso Control de Seb)

Ingrédients

- 200 g de riz
- 100 g de sucre
- 1 bâton de vanille
- 0,75 litre de lait
- 20 g de beurre
- 3 oeufs
- 75 g de sucre pour le caramel

Préparation

- 1 Lavez soigneusement le riz.
- 2 Mettez-le dans l'autocuiseur avec le lait.
- 3 Portez à ébullition en mélangeant puis fermez l'autocuiseur. Faites cuire 10 minutes.
- 4 Laissez refroidir quelques minutes, ajoutez le beurre, le sucre, les jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige.
- 5 Caramélisez un moule à charlotte.
- 6 Versez-y le riz, posez un couvercle sur le moule et poursuivez la cuisson au bain-marie dans l'autocuiseur.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

