

## Gâteau de riz au caramel



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 90 mn

*Attention, le riz boit beaucoup alors n'hésitez pas à rajouter du lait avant de passer au four pour que la préparation soit bien crémeuse.*

Recette proposée par : Vasseur

### Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 1 l de lait - entier
- 200 g de riz - rond
- 8 cs de caramel - liquide tout prêt
- 150 g de sucre - en poudre
- 30 g de beurre
- 2 oeufs

### Préparation

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Ajouter la gousse et les petites graines noires dans une casserole. Verser le lait et porter à ébullition.
- 2 Rincer le riz
- 3 Quand le lait bout, enlever la gousse de vanille et verser le riz égoutté dans la casserole. Le faire cuire 40 minutes environ à feu très doux jusqu'à ce que le lait soit quasiment absorbé. Mélanger régulièrement.
- 4 Dix minutes avant la fin de la cuisson, préchauffer le four à 170°C, thermostat 6.
- 5 Tapisser le fond d'un moule à charlotte (ou à gratin à bords hauts) de caramel liquide.
- 6 Quand le riz est prêt, ajouter hors du feu le sucre, le beurre et les oeufs battus. Bien mélanger et déposer le riz au lait dans le moule caramélisé. Mettre au four 40 minutes environ.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

