|  |  |
| --- | --- |
| **GÂTEAU DE RIZ AU CARAMEL** | http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/neutre.jpg |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/ustensil.gif](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) | [http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/un.gif](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) | [http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/temps.gif](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) | [http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/difficulte.gif](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) | [http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/cout.gif](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) | [http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/images/printer.gif](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel_i.htm) | [Liste des courses](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ingrédients** : |

|  |  |
| --- | --- |
| http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  180 g de riz rond   http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  1 litre de lait 1/2 écrémé   http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  100 g de sucre en poudre   http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  17 morceaux de sucre N° 4   http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  2 œufs   http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  2 sachets de sucre vanillé à l'extrait naturel   http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/puce_etoile.gif  1 pincée de sel | [Gâteau de riz au caramel](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#top) Cliquer sur la photo pour l'agrandir |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Recette** : |

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec une pincée de sel et cuire le riz 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 à 180°C (thermostat 6) pendant 10 minutes. Dans un bol casser 2 œufs et les battre en omelette. Hors du feu, ajouter au riz et bien mélanger. 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](http://alain.detinteniac.perso.sfr.fr/gateau_riz_caramel.htm#recette) un moule avec le caramel, verser la préparation au riz et mettre au four pour 20 minutes. Laisser refroidir et démouler sur un plat. Servir très frais.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |