

# Gateau de riz au caramel

## Ingrédients pour 6 personnes

180 g riz spécial dessert  
1 l lait demi-écrémé  
100 g sucre  
1 gousse vanille  
sel  
2 oeufs  
5 morceaux sucre  
1 c. à soupe eau

Recette de base: Jetez le riz dans de l'eau bouillante très légèrement salée, et laissez cuire 3 minutes.

Egoutez et versez dans un litre de lait bouillant parfumé d'une gousse de vanille. Laissez cuire à feu très doux pendant environ une demi-heure.

Ajoutez le sucre quelques minutes avant la fin de la cuisson.

Ajoutez à la recette de base, hors du feu, deux oeufs battus en omelette. Faites caraméliser au four dans un moule quelques morceaux de sucre et quelques gouttes d'eau. Versez le riz et cuisez 20 minutes à four moyen.

Classification: dessert (plat)

Origine: Paquet de riz Perliz

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo