

GATEAU DE RIZ A L'ANCIENNE

Pour 6 personnes

- 200 g de riz rond à pâtisserie
- 180 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1 gousse de vanille ou l'équivalent en extrait
- 1 litre de lait non stérilisé
- ½ c. à café de sel

Faire bouillir un litre d'eau, ajouter le sel et le riz, remuer et laisser cuire 3 minutes. Egoutter et rincer.

Beurrer un plat allant au four. Verser le riz en le répartissant sur toute la surface du plat.

Faire bouillir le lait avec la vanille, verser le lait sur le riz.

Mettre au four au thermostat 3-4 (90-120°C)

Au bout d'un certain temps, une peau se forme à la surface du plat. Enfoncer là à la fourchette. Il faudra répéter cette opération plusieurs fois pendant la cuisson.

A mi-cuisson, c'est à dire quand le riz est gonflé et presque tout le lait absorbé, ajouter le sucre en le répartissant sur toute la surface du riz. Mélanger doucement à la fourchette.

Répartir le reste du beurre sur le riz.

Remettre au four jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme et que le riz ait complètement absorbé le lait.

La cuisson du riz prend entre 1h30 et 2 heures. Plus elle est longue plus le gâteau de riz sera moelleux. On peut réduire le temps en augmentant la température du four. Mais dans tous les cas essayer de vous en tenir au minimum à une heure.