

## Gâteau de riz

1 l. lait

175 g riz

125 g sucre (8 cuillères à soupe rases)

40 g beurre

2 œufs +

2 jaunes

1 gousses vanille

1 pincée sel

Caramel

Jeter le riz dans 4 à 5 fois son volume d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir 3 min. Dans une casserole faire bouillir le lait vanillé - y verser le riz après l'avoir égoutté et lavé à l'eau froide. Laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé le lait sans être compact.

Donc pour terminer mettre  
les œufs le sucre le beurre  
ramolli. Batta légèrement.  
Le mélanger au ~~œuf~~  
Mettre dans le moule caramélisé  
et au bain-marie pendant  
20 min de un four modéré.  
(N° 6)

---

Petit moule rond pour proportions de la  
moitié (4 morceaux sucre pour caramel)