

Le gâteau de riz « comme ma grand-mère le faisait ».

Ingrédients :

- 150 grammes de riz rond « spécial dessert ».
- 120 grammes de sucre
- 1,25 litre de lait entier pasteurisé.
- Quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Environ 80 grammes de beurre.
- Un plat ovale en verre ou en terre (éviter le plat métallique pour cette recette).
- Un four et un abonnement EDF en état de marche.

Réalisation (5 minutes, montre en main) :

- Mettre le lait à chauffer dans une casserole (avant la vanille) et préchauffer le four à 130° (pas plus, c'est ça le secret).
- Pendant ce temps, prélever un peu de beurre, beurrer le plat et y déposer le riz. Poser dessus le beurre éparpillé en copeaux.
- Récupérer le lait avant qu'il ne se sauve, le retirer du feu et y ajouter le sucre. Mélanger pour faire fondre le sucre.
- Faire couler le lait sucré chaud sur le riz.
- Enfourner et laisser cuire doucement à 120-130° **pendant 4 heures**.

Le résultat doit être très doré, façon « peau de chamois » sur le dessus. Et sous la peau, c'est une sorte de Graal culinaire fondant et confit...

Si le résultat est un peu liquide, vous pouvez jouer le coup suivant sur deux paramètres :

Le temps de cuisson et la quantité de lait. Pour moi, la température du four est une constante.

Activer la chaleur tournante n'est pas forcément une bonne idée (voir selon le résultat).

Personnellement, j'ai trouvé le bon « set de paramètres » au 3^{ème} essai...

Variantes :

Bien sûr, si vous aimez les raisins secs ou l'orange confite, toutes les variantes sont possibles.

Si vous souhaitez caraméliser votre gâteau (un scandale pour les puristes...), faites le très en amont car cette recette et notamment le fait de mettre le lait très chaud sur le riz, a tendance à faire fondre un caramel trop frais.