



Le gâteau de riz de Juliette



télécharger la
recette

Depuis ma plus tendre enfance, au plus loin que remontent mes souvenirs, il y avait toujours un gâteau de riz ou de semoule à égaliser. J'aime d'ailleurs toujours en égaliser un quand je vais voir ma Mère

Ingrédients

- 1 boîte de lait concentré sucré (pas de pub)
- 3 boîtes d'eau (celle qui a été vidée de son lait bien sur)
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé (et non vanihilé)
- 1 cuiller à soupe de bon rhum
- 3/4 de boîte de riz (toujours la même)
- 14 sucres pour le caramel (et pas un de plus)

Préparation.

Dans une cocotte minute verser les 3 boîtes d'eau.
Quand l'eau bout, y jeter le riz, fermer la cocotte.
Dès rotation du bouchon (s'il fonctionne) compter 6 minutes et stopper la cuisson.
Simultanément préparer le caramel et le verser dans le moule.
Battre les œufs, le lait concentré, la vanille et le rhum ensemble (que nos anciens faisaient de choses en 6 minutes)
Quand le riz est cuit le verser lentement sur le mélange battu en remuant vivement (Pierre dirait: faut pas mollir !)
Reverser l'ensemble bien mélangé dans la cocotte à feu moyen en remuant avec un fouet et laisser cuire 2 à 3 bouillons.
Verser dans le moule caramélisé, laisser refroidir jusqu'à ramollissement du caramel Vous pouvez « égaliser » (1)

(1) Egaliser

L'égalisation consiste, au moyen de sa cuiller, à faire en sorte que la coupe dans le gâteau soit toujours franche et absolument verticale. Plus on est nombreux à taper dans le plat, plus l'égalisation est difficile. En général le combat se termine avec la fin du plat sans avoir pu égaliser