Recette de www.vision-plaisir.fr



Gâteau de riz, vanille et zestes de clémentine

Le gâteau de riz à la vanille et aux zestes de clémentine est un dessert à la fois doux et parfumé. Le riz au lait crémeux, délicatement infusé à la vanille, est sublimé par la fraîcheur des zestes de clémentine. Fondant et gourmand, ce dessert traditionnel revisité apporte une touche fruitée et raffinée.

Ingrédients de la recette :

- 1 litre de lait entier
- 115g de riz rond
- 100g de sucre pour le riz
- 20g de beurre doux
- 3 oeufs entiers
- 1 gousse de vanille
- 1 zestes de clémentine
- 10g d'eau pour le caramel
- 110g de sucre en poudre pour le caramel

pour 8-10 personnes

Recette de www.vision-plaisir.fr

La confection de la recette :

Dans une casserole, **réaliser un caramel** avec le sucre en poudre et un peu d'eau. Il doit atteindre une couleur **blond clair**. Une fois cette teinte obtenue, le verser immédiatement dans un bol ou un plat allant au four. Laisser durcir.

Déposer le récipient contenant le caramel dans un **plat creux**, qui servira pour la cuisson au **bain-marie.**

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la **gousse de vanille** fendue en deux. Dès l'ébullition, éteindre le feu et laisser infuser pendant 15 minutes pour permettre à la vanille de libérer tous ses arômes.

Après l'infusion, retirer la gousse de vanille en raclant l'intérieur pour récupérer toutes les petites graines, puis les remettre dans le lait. Ajouter ensuite le sucre en poudre et le riz rond. Cuire à feu doux en remuant régulièrement avec une spatule en bois pour éviter que le riz n'attache. La cuisson dure environ 45 minutes. Pour vérifier si le riz est cuit, goûtez-le ou pressez un grain entre deux doigts : il doit s'écraser facilement.

Une fois le **riz cuit**, le laisser tiédir dans la casserole pendant **30 minutes**. Puis, incorporer le **beurre** et les zestes de **clémentine**. Mélanger délicatement. Verser le riz au lait dans le plat contenant le caramel. Ajouter de l'eau chaude dans le plat du bain-marie et cuire au four à **170-175°C** pendant **45** minutes.

Après la cuisson, retirer le plat du bain-marie et laisser refroidir à température ambiante pendant **1 heure**. Ensuite, placer au **réfrigérateur** pendant **12 heures** avant dégustation. Bon appétit !

PS : *La décoration du gâteau de riz a été réalisée avec le reste de caramel se trouvant au fond de la cocotte. Il suffit de le tirer à l'aide d'une petite cuillère à café pour former de fines tiges en caramel.*

Vision Plaisir
La gourmandise culinaire