|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 10cb1e1f-f4ee-4a99-a605-c1840f233299 |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| **Ingrédients :**1 l de lait 5 jaunes d'oeufs 250 g de riz rond 150 g de sucre 50 g de beurre + un peu pour le moule 1 gousse de vanille fruits confits (au choix) 1 pincée de sel  |

 |

|  |
| --- |
| **Gâteau de riz aux fruits confits** |
| **Pour 6 personnes Préparation : 40 min Cuisson : 50 min**  |
|   | **Préparation :**Préchauffez le four th 7 (210°).Versez le lait dans une casserole allant au four. Ajoutez le sucre et la vanille fendue en deux dans la longueur. Portez à ébullition. Pendant ce temps, lavez le riz et versez-le dans une casserole. Couvrez-le d'eau froide et mettez sur feu doux. A la première ébullition, égouttez-le.Lorsque le lait bout, retirez-le du feu et ajoutez-lui le riz et le beurre. Remettez sur le feu pour faire bouillir puis couvrez et mettez au four pendant 25 min. Quand le temps de cuisson est écoulé, sortez la casserole du four sans l'éteindre et laissez tiédir découvert. Retirez la vanille du riz et ajoutez les fruits confits et les jaunes d'oeufs. Mélangez bien.Beurrez un moule et versez la préparation dedans. Enfournez et faites cuire 20 min.Quand le gâteau de riz est cuit, sortez-le du four, laissez-le tiédir puis mettez-le au frais pendant 3 heures. Démoulez sur un plat au moment de servir. |  |

 |