

GÂTEAU DE RIZ : POMME, CITROUILLE ET CAMEL ÉPICÉ



60 min



8 pers



50 min



Bon marché



Facile

Ingrédients

85g de riz rond spécial dessert
2 oeufs
300ml de lait (végétal)
100ml de crème liquide (végétale)
60g de sucre
1 petite pomme
75g de citrouille cuite sans peau
1 poignée de noix de pécan
1 cuillère à café d'épices pour pain d'épice ou de cannelle
5cm de gousse de vanille
1 cuillère à soupe de jus de citron
Amandes ou Noisettes

Végétarien



Préparation

Dans une casserole, porter le riz rond spécial dessert à ébullition durant 2 min dans un grand volume d'eau puis l'égoutter.

Replacer le riz, le lait, la crème, 60g de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, la citrouille et la pomme coupées en tout petits cubes sur le feu. Laisser frémir durant 15 min à couvert en remuant régulièrement. Puis réserver en laissant le couvercle.

Préchauffer le four à 180°C.

Pour le caramel, placer la seconde partie du sucre et le jus de citron dans une casserole à feu vif, sans remuer. Quand le caramel à une jolie couleur rousse, laisser refroidir 3 minutes puis ajouter les épices et mélanger. Repartir une cuillère au fond de 8 moules individuels.

Retirer la gousse de vanille, du riz au lait et y ajouter les œufs battus. Bien mélanger et remplir les moules jusqu'en haut. Enfourner au bain-marie pour 25 à 35 min selon le four.

Les gâteaux de riz sont prêts quand il s'est formé une croûte légèrement dorée sur le dessus.

Vous pourrez déguster ce dessert tiède, ou très froid (après quelques heures au réfrigérateur). Qu'importe l'option choisie, démouler les sur le plat de service en veillant à ce que la partie avec le caramel se trouve sur le dessus. Ajouter en toppings quelques noix, amandes, noisettes ou pistaches légèrement torrifiées...

Il ne reste plus qu'à vous régaler !