

GÂTEAU DE RIZ CRÉOLE

Juillet 2008 (Actualisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 180 g de riz rond
- ★ 1 ananas frais ou 1 boîte 4/4 d'ananas en tranches
- ★ 1 litre de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de cassonade
- ★ 2 œufs
- ★ 60 g de beurre (30 + 20 + 10)
- ★ 4 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- ★ 1 sachet de sucre vanillé à l'extrait naturel
- ★ 40 g de raisins secs gold
- ★ 3 sommités de menthe
- ★ 1 pincée de sel fin

Ustensiles : 2 casseroles, Égouttoir, Vide-pomme, Moule à four en terre

Préparation : 10 mn

Macération : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,75 € (soit 0,96 € par personne)



Recette :

Porter à frémissement le rhum dans une petite casserole, ajouter les raisins secs, couper le feu, couvrir et laisser macérer 30 minutes. Faire bouillir une grande casserole d'eau avec une pincée de sel et cuire le riz 3 minutes, l'égoutter. Faire bouillir le lait, ajouter le riz et cuire à feu très doux, en remuant de temps en temps, durant 30 minutes. Ajouter les 2 sucres, 5 minutes avant la fin de la cuisson du riz. Pendant ce temps, peler l'ananas, le couper en tranches de 1 cm d'épaisseur et éliminer le cœur dur avec un vide-pomme. Couper la moitié des tranches en dés, le reste en demi-tranches.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 10 minutes. Retirer le riz du feu, ajouter 30 g de beurre en dés, les dés d'ananas, un œuf entier plus un jaune, les raisins secs et le rhum, bien mélanger. Beurrer un plat à four avec 10 g de beurre, étaler la moitié de la préparation au riz, la moitié des demi-tranches d'ananas, le reste de riz, puis le reste d'ananas. Parsemer de 20 g de beurre en dés, napper de miel et mettre au four pour 20 minutes. Laisser refroidir, décorer avec des sommités de menthe. Couper les parts directement dans le plat.

Boisson :

Un Loupiac servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.