

GATEAU DE RIZ A L'ANANAS

RECETTE N°181

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 65 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 100 g de riz
- 1/2 boîte d'ananas
- 3 oeufs
- lait
- 1/2 litre de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 10 morceaux sucre
- 1 pincée de sel
- 1/2 verre à liqueur de kirsch
- fruits confits

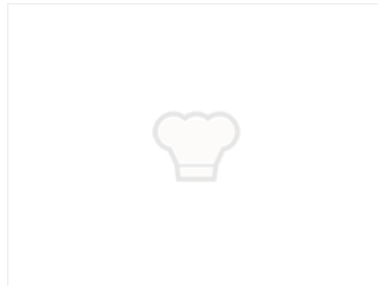
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- passoire
- moule à manqué
- fouet électrique
- plat creux

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



12 ETAPES A SUIVRES

01. Jeter le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
02. Laisser bouillir 5 minutes.
03. Egoutter le riz, le rafraîchir à l'eau froide et le verser dans 1/4 litre de lait bouillant.
04. Cuire doucement 15 minutes environ jusqu'à absorption du lait.
05. Avec 5 morceaux de sucre faire un caramel, l'étendre de quelques cuillères d'eau chaude et le mélanger au riz.
06. Avec les 5 autres morceaux de sucre, caraméliser 1 moule à manqué. Réserver 1 tranche d'ananas que vous disposerez dans le fond du moule. Avec le reste faire une purée que vous mélangerez avec la moitié du sucre en poudre et y incorporer 1 jaune d'oeuf.
07. A part casser les autres oeufs et réserver les jaunes.
08. Battre les 3 blancs en neige et l'ajouter délicatement à la compote d'ananas, mélanger celle-ci au riz.
09. Verser dans le moule et cuire à four moyen 3/4 d'heure.
10. Faire une crème anglaise avec le reste du lait, le reste du sucre en poudre et les 2 jaunes d'oeuf et la parfumer au kirsch.
11. Laisser refroidir le gâteau et ensuite le démouler sur un plat creux et verser la crème anglaise autour.
12. Décorer le dessus du gâteau avec les quelques cerises et fruits confits de couleur verte pour représenter une fleur avec la tranche d'ananas qui se trouve sur le gâteau après démoulage.

NOTES PERSONNELLES
