

GATEAU DE RIZ A L'ORANGE

RECETTE N°6360

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de riz
- un demi-litre de lait
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- le jus de deux oranges
- du zeste d'orange
- deux jaunes d'oeufs
- deux feuilles de gélatine
- un pot de marmelade d'oranges
- deux blancs d'oeufs
- une cuillerée à café de cacao en poudre

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- fouet électrique
- râpe
- presse agrume
- moule à manqué
- gant protection
- poche à douille
- cuillère à soupe
- cuillère à café
- verre doseur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Faites cuire le riz en le couvrant d'eau bouillante.
02. Lorsque l'eau est complètement absorbée par le riz, ajoutez-y le lait sucré.
03. Le riz étant bien ferme, laissez-le refroidir.
04. Râpez le zeste d'une demi-orange, pressez le jus de deux oranges, ajoutez-y deux jaunes d'oeufs battus et la gélatine lavée et fondue dans un peu d'eau chaude.
05. Mettez sur le feu sans laisser bouillir.
06. Incorporez cette préparation au riz, huilez un moule et placez-y une couche de riz, puis une couche de marmelade d'oranges et ainsi de suite.
07. Mettez au réfrigérateur.
08. Démoulez.
09. Battez les deux blancs battus en neige avec un peu de sucre et du cacao en poudre.
10. Dressez en couronne à l'aide d'une douille autour du gâteau de riz.
11. Faites meringuer rapidement au four.

NOTES PERSONNELLES
