

GATEAU DE RIZ A L'ORANGE

RECETTE N°6361

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 90 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- un litre de lait
- l'écorce d'orange
- 250 g de riz lavé
- 3 jaunes d'oeufs
- oeuf entier
- beurre
- sucre
- 100 g de sucre
- une tasse d'eau
- deux oranges
- vin blanc
- 2 c à soupe de kirsch

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- bol à pâtisserie
- moule à manqué
- jatte
- fouet
- 25 à 40cl - tasse / punch cup
- cuillère à soupe
- verre doseur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Dans un litre de lait sucré bouillant, parfumé avec de l'écorce d'orange, versez 250 g de riz lavé.
02. Couvrez et laissez cuire sur feu doux une demi-heure.
03. Mélangez 3 jaunes d'oeufs et un oeuf entier.
04. Beurrez un moule, saupoudrez de sucre, remplissez de riz aux trois quarts, faites cuire au four une petite heure; démoulez.
05. Faites un sirop avec 100 g de sucre et une tasse d'eau, trempez-y les quartiers de deux oranges et disposez-les autour du gâteau.
06. Servez avec une jatte remplie d'une sauce sabayon: tournez 2 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre en poudre, quand le mélange fait ruban, ajoutez un verre à boire de bon vin blanc, fouettez sur feu doux pour obtenir une crème mousseuse, sans faire bouillir.
07. Parfumez de 2 c à soupe de kirsch.

NOTES PERSONNELLES
