

GATEAU DE RIZ

RECETTE N°696

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de riz
- 3/4 litre de lait
- 75 g de sucre
- un peu de sel
- 2 oeufs battus
- 80 g de beurre
- bananes
- confiture de framboises
- crème anglaise

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- bol à pâtisserie
- moule à manqué
- couteau de cuisine
- bain-marie
- gant protection
- cuillère en bois
- fouet

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Faites cuire 20 mn 200 g de riz dans 3/4 litre de lait bouillant avec 75 g de sucre et un peu de sel.
02. Ajoutez hors du feu 2 oeufs battus et 80 g de beurre.
03. Beurrez un moule à haut bords.
04. Versez une couche de riz.
05. Couvrez de rondelles de bananes.
06. Nappez de confiture de framboises.
07. Refaites une 2ème couche terminez par le riz.
08. Cuire au four 30 mn au bain-marie.
09. Démoulez.
10. Nappez de confiture.
11. Servez avec une crème anglaise.

NOTES PERSONNELLES
