

Gâteau de riz à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

C'est une très vieille recette qui a presque disparu de nos tablées que vous retrouverez aujourd'hui. Et pourtant elle vaut le détour en terme de réconfort.

Le riz au lait étant le dessert préféré de mon mari, il m'a demandé un jour d'essayer la version « gâteaux ». J'ai épluché tous mes bouquins de cuisine, mes revues, avant de faire chou blanc. Rien. Nada. Recette trop rétro. C'est belle Maman qui l'a retrouvé dans un bouquin des années 70 qui m'a sauvé de la panade et permit de l'essayer. La recette était aussi simple qu'elle était ancienne,

Au dîner la dégustation a été un joli moment. Saveurs d'enfance pour l'un, régal pour l'autre, le gâteau a fait « tilt » à 4. Recette vite préservée sur une fiche personnelle, elle méritait aussi d'être partagée ici. La voici donc. J'espère qu'elle vous plaira.



(C) Au Fil du Thym

Gâteau de riz à l'ancienne

Recette : Gâteau de riz à l'ancienne

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 200 g de riz rond (*)
- 1l de lait
- 3 œufs
- 30 g de beurre + un peu pour le moule
- 120 g de sucre roux
- 30 ml de rhum (**)
- 1 gousse de vanille

Réalisation

- Blanchissez le riz 3-4 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-le puis remettez dans la casserole.
- Ajoutez le lait + sucre + gousse de vanille grattée puis portez à ébullition.
- Laissez ainsi deux minutes, puis baissez à feu doux. Laissez cuire à feu doux (en remuant régulièrement) pendant 15-20 minutes.
- Lorsque le lait affleure le riz, retirez du feu et laissez tiédir.
- Fouettez les œufs avec le rhum et le beurre fondu. Une fois le riz au lait tiède, mélangez-le avec œufs/rhum/beurre fondu jusqu'à bien homogénéiser.
- Beurrez légèrement un moule (***), puis versez la préparation de riz au lait.
- Enfournez pour 30 minutes à 180°C..
- A la sortie du four, attendez 5 minutes puis démoulez dans une assiette et laissez refroidir

Le gâteau de riz se déguste plutôt frais, accompagné ou pas d'une sauce caramel (recette juste en dessous)

Astuces :

- (Sauce caramel) Faites fondre 100 gr de sucre dans une poêle et portez à caramélisation. Déglacez avec un demi verre d'eau puis mélangez jusqu'à retrouver une sauce homogène.
- (*) Il est important de choisir un riz rond (ou riz à dessert) car c'est celui qui aura la texture fondante désirée dans le gâteau de riz.
- (**) Le rhum n'est pas indispensable dans la recette mais apporte un petit goût très sympathique.
- (***) L'idéal est d'utiliser un moule étroit afin d'avoir une bonne épaisseur de gâteau de riz. Si vous n'en avez pas de moule à brioche/charlotte comme celui en photo, utilisez un moule à cake.
- *Variante* : Vous pouvez compléter ce gâteau de riz en incorporant 40 g de raisins secs réhydratés dans de l'eau tiède



Découvrez aussi en desserts d'enfance

- [Quatre quart à l'ancienne](#)
 - [Oeufs au lait](#)
 - [Gaufres de vacances](#)
-