

Gâteau de riz au caramel

Pour 4 personnes.

150 g de riz glacé, 1 litre de lait, un sachet de sucre vanillé, 200 g de sucre.

Mettre le riz dans une grande casserole, le recouvrir d'eau froide salée avec une pincée de sel. Porter à ébullition.

Quand l'eau est évaporée, verser le lait, ajouter 150 g de sucre et le sucre vanillé. Laisser cuire sur feu doux pendant une heure. Laisser refroidir.

Mettre le reste du sucre avec deux cuillerées d'eau dans un moule à bords côtelés. Le faire cuire pour obtenir le caramel, verser dessus rapidement le riz. Mettre au frais puis démouler sur le plat de service.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.