Gâteau de riz

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 178.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.37

Les ingrédients

- 10.0 gr Beurre
- 3.0 cs Riz
- 2.0 u Oeuf
- 30.0 gr Sucre
- 220.0 gr lait demi écrémé
- 6.0 cl Creme liquide 30pc
- 1.0 cs vanille (extrait)
- 1.0 p Noix de Muscade

Préparation du riz
Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet. Égouttez-le soigneusement.

Préparation du gâteau
Dans un saladier, mélangez: les oeufs, le lait, la crème et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez enfin le riz cuit et bien égoutté.
Versez le tout dans un plat allant au four et saupoudrez de noix de muscade.

Cuisson
Mettre le plat dans un plat plus grand rempli d'eau. L'eau doit arriver à mi-hauteur du plat du gâteau de riz. Faire cuire 45 min à 160°C. Quand le gâteau de riz est ferme, retirez-le immédiatement et laissez le reposer 5 minutes avant de servir.