# GATEAU DE RIZ CREMEUX A L'ORANGE

**Pour 4/6 personnes Prép. 15mn Cuisson 1H20 repos 2H**

|  |  |
| --- | --- |
| 75cl de lait | 1 œuf |
| 25cl de crème liquide | 2 oranges bio |
| 150g de riz rond | 5 cl d'eau |
| 210g de sucre (80g + 130g) |  |

**1. Rincez le riz dans une passoire. Laver et zestez finement les oranges. Mettez le lait et la crème à chauffer dans une casserole.**



**2. A ébullition, ajoutez le riz en pluie dans le lait, portez de nouveau à ébullition en remuant.**

**3. Baissez le feu, laissez cuire 30mn.sur feu doux en remuant régulièrement.**

**4. Faites cuire 80g de sucre et 5 cl de d'eau dans une casserole 10mn à feu moyen pour obtenir un caramel un peu brun.**

**5. Versez le caramel dans le moule et sur toutes les parois.**

**6. Préchauffez le four TH 160°C avec grand plat à moitié rempli d'eau très chaude pour un bain-marie.**

**7. Fouettez le reste du sucre et l’œuf entier dans un récipient. Une fois le riz cuit, mélangez-le avec l’œuf et le sucre. Versez la préparation dans le moule.**

**8. Mettez le gâteau de riz à cuire 35/40mn au four au bain-marie. Sortez le gâteau de riz, laissez-le refroidir puis placez-le 1H au frais.**



**9. Vous pouvez également le dégustez tiède.**

**Pour démouler le gâteau : faites chauffer le moule 20secondes sur le feu puis retournez le gâteau décoré d'une orange confite.**