

### Gâteau de riz au caramel

**Ingrédient pour 3 ramequins :** 60 g de riz rond, ½ litre de lait, le zeste d'½ citron, 30 g de sucre, 50 gr de sucre pour le caramel

**Préparation du riz :** Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter le riz. Faites cuire à feu doux en remuant régulièrement pendant 20 mn environ (en fonction du riz). Gouter régulièrement après 15 mn. Il doit être "al dente". Ajouter le sucre et le zeste de citron. Verser dans un saladier.

**Réalisation du caramel :** Dans une casserole chauffée à blanc, saupoudrez un peu de sucre. Dès qu'il commence à fondre, rajouter du sucre, puis laisser fondre de nouveau. Mélanger si besoin à celui non fondu à l'aide d'une cuillère. Baisser ou augmenter le feu en fonction de la chaleur recherchée Renouvelez l'opération jusqu'à total épuisement du sucre. Coloration souhaitée: caramel blond. Versez dans les ramequins.

**Cuisson des gâteaux de riz :** Verser la première préparation de riz sur le caramel dans les ramequins. Faites cuire au four à 200°C pendant 20 mn jusqu'à ce qu'il est une belle couleur doré. Sortez les ramequins du four et laissez refroidir.