

# Rice Cake Niko

## Ingrédients :

*(Les proportions pourraient faire sourire, mais il est essentiel de les respecter scrupuleusement)*

1,5 litre de lait  
255 g de riz rond  
282 g de sucre semoule  
2 sachets de sucre vanillé  
2 œufs  
106 g de poudre d'amandes ou de noisettes  
127 g de raisins blonds

*Faire bouillir 1,2 litre de lait dans une grande casserole  
Jeter les 255 g de riz tout en remuant (afin d'éviter la constitution de boulettes)  
Faire cuire à tous petits bouillons pendant 45 minutes en remuant souvent, plus particulièrement vers la fin de la cuisson.*



*Au bout de 20 minutes, réduire le feu.  
Le riz doit absorber le lait.  
L'appareil doit être un peu épais mais pas trop.*

*Rajouter un peu de lait chaud si l'appareil est déjà épais mais pas encore suffisamment cuit.  
Touiller, touiller afin d'éviter que l'appareil n'attache dans le fond de la casserole.*

## Pendant ce temps :

*Dans un bol, faire tremper les 127 g de raisins blonds dans de l'eau bouillante afin de les hydrater et les faire grave gonfler.*

*Remplacer l'eau 2 ou 3 fois.*

*Vider l'eau et la remplacer par un fond de rhum (vieux si possible !)*



## Pendant ce temps :

*Mettre 132 g de sucre semoule dans un moule haut.*

*Rajouter un peu d'eau (1/2 à 1 verre) afin d'absorber le sucre*

*Cuire 6 à 8 minutes environ, à pleine puissance dans le four à micro-ondes.*

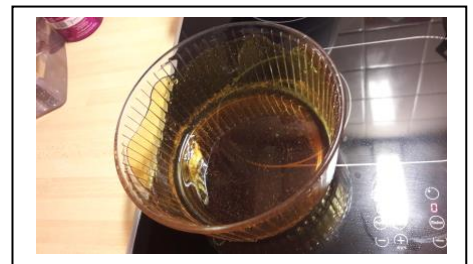
*Surveiller attentivement afin d'éviter que cela ne brûle.*

*Le caramel doit être blond foncé (mais pas trop).*

*Dés que le caramel est créé, faire tourner le moule afin de l'étaler sur les parois et au fond.*

***Attention, ça peut brûler méchamment.***

*Laisser refroidir et durcir.*



*Préchauffer le four à thermostat 5 (150-160 °C)*

*Pendant ce temps :*

*Dans un récipient, fouetter les 2 œufs avec les 150 g de sucre en poudre restants et les 2 sachets de sucre vanillé.*

*Rajouter 106 g de poudre d'amandes ou de noisettes et mélanger.*

*Rajouter un grand verre de lait et mélanger.*



*Quand le riz est cuit, intégrer le mélange Œufs/Sucre/Poudre directement dans la casserole en remuant abondamment.*

*Ajouter les raisins et leur marinade (faut pas gâcher !) et mélanger.*

*Gouter et rajouter éventuellement du sucre.*

*L'appareil doit être souple et onctueux mais pas trop liquide.  
S'il est trop sec, rajouter un peu de lait chaud.*



*Verser l'appareil dans le moule haut caramélisé et mettre dans le bas du four à thermostat 5 (150-160 °C) « haut et bas » ou « chaleur tournante ».*



*Laisser cuire pendant 40 minutes*

*Si des bouillonnements apparaissent, diminuer la température.*

*Pendant la cuisson, vous disposez de 40 minutes pour ranger la cuisine, laver et essuyer la vaisselle.*

*C'est amplement suffisant pour que tout soit propre.*

*Sinon, c'est le bordel et l'anarchie.*

*À la fin de la cuisson, sortir le moule et laisser refroidir.*

*Pour les gourmands, ça peut se déguster tiède.*



*L'idéal est de le manger avant passage par le réfrigérateur.*

