**Gâteau de riz au caramel et parfumé à l'orange**

Ingrédients : (pour 3 ramequins)

- 100 g de riz rond
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 2 jaunes d’œufs
- 40 g de sucre en poudre
- Le zeste d'une orange bio
- 1 zeste d'un demi-citron bio
- 1 demi-gousse de vanille

Pour le caramel :

- 60 g de sucre en poudre

Recette :

Dans une casserole, versez le lait, la crème liquide, la gousse de vanille fendue, le zeste du demi-citron, le zeste de l'orange et le riz. Portez le tout à ébullition. Baissez ensuite le feu, et laissez cuire à très petit feu pendant 30 mn, en remuant de temps en temps, pour éviter que ça attache.

Préchauffez le four à 100° (ou la température la plus basse de votre four). Versez de l'eau dans un plat à gratin. Déposez-le dans le four, pour chauffer l'eau et pour faire un bain-marie.

Dans une petite casserole à fond épais, versez le sucre en poudre pour faire le caramel. Laissez chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre fonde et devienne coloré, sans jamais remuer. Versez rapidement le caramel dans les 3 ramequins en remontant un peu sur les parois. Réservez.

Au bout des 30 mn de cuisson, le riz doit être bien tendre. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la préparation en 3 fois dans la casserole avec le riz. Remuez bien.

Répartissez le riz dans les petits ramequins, sur le caramel. Sortez le plat du four et déposez les petits ramequins dans le plat à gratin, de manière à ce que l'eau arrive jusqu'à la moitié des ramequins, à peu près.

Cuisson :

Faites cuire pendant 30 mn à 100° (ou la température la plus basse de votre four). Au bout des 30 mn, sortez les ramequins du four, laissez-les totalement refroidir.

Pour faciliter le démoulage, passez la lame d'un couteau tout autour du ramequin et démoulez à l'envers sur une assiette. Vous pouvez également déguster les petits gâteaux de riz dans leur ramequin.

***http://www.evacuisine.fr/***