**Gâteau de riz créole**

[](http://icu.linter.fr/450/325930/1014663777/gateau-de-riz-creole.jpg)

http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation.gifUn gâteau moelleux sur un air rhumanesque ! http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)

**Pour 6 personnes :**

* 200 g de [riz](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/233/riz.shtml) spécial dessert
* 1/2 l de lait
* 3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 110 g de sucre
* 3 [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) de beurre
* 200 g de chocolat
* 2 cuillères à soupe de crème fraîche
* 5 cuillères à soupe de rhum
* sel, gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) égrainée
* **Préparation :** 20 mn
* **Cuisson :** 50 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 70 mn

* **Préparation**

**1**Faire cuire le riz 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante puis l'égoutter. Porter le lait à ébullition avec la vanille et verser le lait. Cuire à feu doux 25 minutes. Le riz doit être moelleux.   
  
**2**Préchauffer le four à 180°C. Hors du feu, incorporer les oeufs battus, le sucre, le sel, 1 noix de beurre et le rhum.  
Verser le tout dans un moule à cake et cuire au [bain marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) dans le four pendant 30 minutes.   
  
**3**Lorsque le gâteau est cuit, préparer la crème au chocolat.  
Verser un [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) d'eau dans une casserole, ajouter le chocolat cassé en morceaux. Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) en remuant. Hors du feux ajouter la crème et le beurre.   
  
**4**Démouler le gâteau et verser la crème au chocolat dessus.

Pour finir... Pour compléter l'effet créole, vous pouvez servir ce gâteau de tranches de caramboles.