



Le gâteau de riz au lait de chèvre

10/10/2017 à 10h22

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 l de lait de chèvre
- 200 g de riz rond blanc biologique
- 2 cuillères à soupe de sucre biologique ou de fructose
- 2 cuillères à soupe de confiture pêche-abricot
- 3 sachets d'infusion (à base de fleur d'oranger ou de réglisse, à votre convenance)

Préparation :

- Dans une casserole, mettez le lait de chèvre avec le sucre et les sachets d'infusion, portez à ébullition ;
- Retirez les sachets d'infusion et ajoutez le riz tout en remuant, comme pour faire un riz au lait classique ;
- Laissez cuire pendant 20 minutes à feu très doux. En fonction du riz utilisé, n'hésitez pas à remettre un peu de lait de chèvre si la consistance devient trop épaisse ou si le riz n'est toujours pas cuit (le riz doit être moelleux en fin de cuisson) ;
- Une fois cuit, laissez refroidir un peu, mettez dans des ramequins, en disposant au centre la confiture pêche-abricot ;
- Placez au réfrigérateur au minimum 1 heure.