**Gâteau de riz**

**riz au lait
pâte brisée
œufs
crème
sucre glace**

Couvrez un moule à gâteau avec la pâte brisée, pressez bien, coupez l'excédent de pâte et mettez le moule au réfrigérateur pour qu'il se raffermisse.

En attendant, faites **un riz au lait classique**.

Battez ensuite 2 jaunes d'œufs. Mélangez-les avec le riz au lait. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et repliez-les soigneusement dans la préparation.

Versez la préparation dans le moule à gâteau froid et mettez-le dans un four préchauffé à 185°C pendant 40 minutes.

Le gâteau doit être marbré brun foncé et brun clair et si vous y mettez une brochette, aucune humidité ne doit y adhérer. Laissez-le refroidir complètement avant de le servir. Vous pouvez terminer avec du sucre glace.