

Gâteau de riz au miel

Ingrédients :

- 250g de farine tamisée
- 70g de riz rond
- 100g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 150g de beurre mou
- 2 œufs
- Le zeste d'un citron non traité
- ½ sachet de levure
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- du sucre glace

Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire le riz dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Le rincer à l'eau froide et l'égoutter.

Mélanger 120g de beurre environ avec le sucre roux et le miel dans un grand saladier. Ajouter les œufs un à un, la farine avec la levure, le zeste de citron, les épices, le sel et le riz. Laisser reposer 30 minutes.

Beurrer un moule et le remplir aux trois quarts avec la pâte. Cuite au four 40 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Au moment de servir saupoudrer de sucre glace et décorer à son gout.

