

# Bizcocho de Arroz con Leche



## Ingrédients pour 6 personnes:

### Pour le Riz au Lait:

1 L de Lait entier.  
150 gr de Riz Bomba du delta de l'Èbre.  
1 gousse de Vanille.  
100 gr de Sucre.  
Les zestes d'une Orange BIO

### Pour le gâteau:

4 Œufs.  
200 gr de Sucre.  
250 gr de Riz au lait.  
1 cuil à café de Cannelle en poudre.  
180 gr de Farine.  
1 sachet de Levure en poudre.  
120 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
30 ml de Lait entier.  
1 pincée de Sel.

## Préparation:

### Préparation du Riz au Lait:

- Dans une grande casserole, verser le lait, les graines d'une gousse de vanille, le sucre et les zestes d'orange, remuer légèrement pour répartir les ingrédients.
- Porter à ébullition.
- Lorsque le lait bout, verser le riz en pluie tout en remuant.
- Baisser le feu à partir du moment où le mélange recommence à bouillir, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le lait soit totalement absorbé.
- Lorsque tout le lait est absorbé, éteindre le feu et réserver.

### Préparation du gâteau:

- casser les œufs (réserver les blancs) mettre les jaunes dans un cul de poule, ajouter 200 gr de sucre et les battre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajouter l'huile d'olive et continuer à battre le mélange.
- Incorporer la farine tamisée, la levure et mélanger à la spatule sans faire de grumeaux.
- Ajouter 30 ml de lait et 1 cuil à café de cannelle, mélanger à nouveau.
- Y incorporer 250 gr de riz au lait en soulevant délicatement.
- Préchauffer le four à 180°
- Sortir les blancs d'œufs que vous avez réservés, y ajouter une pincée de sel et les monter en neige.
- Les incorporer délicatement à la préparation.
- Verser la préparation dans un moule à tarte préalablement enduit d'huile afin de démouler le gâteau plus facilement.
- Placer le plat dans le four et laisser cuire pendant 50 minutes.
- En fin de cuisson, sortir le plat et laisser refroidir.