

## GÂTEAU DE RIZ AU CITRON ET CAMEL AU BEURRE SALE



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: environ 30 mn**

**Pour 4 personnes:**

120 g de riz à risotto (arborio)

¾ l lait

1 feuille de gélatine réhydratée

35 g de sucre en poudre

4 zestes de citron frais

Le jus d'1/2 citron

1 gousse de vanille

Lamelles de zestes de citron confit

Quelques traits de caramel au beurre salé (maison ou non)

Verser le lait et le riz dans une casserole et faire cuire à feu très doux pendant 25 à 30 minutes avec la gousse de vanille grattée et les 4 zestes de citron frais.

Remuer de temps en temps pour que le riz n'attache pas. Lorsqu'il est cuit, couper le feu et le sucre en mélangeant bien. Incorporer la feuille de gélatine réhydratée et remuer encore avant d'ajouter le jus de citron. Enlever les zestes. Goûter et sucrer un peu plus si nécessaire.

Chemiser des emporte-pièce de rhodoïd ou d'aluminium, verser le riz, laisser refroidir avant de faire prendre au froid.

Dressage:

Démouler les gâteaux au centre des assiettes, décorer de quelques traits de caramel et déposer des zestes de citron confit sur le dessus.