

GATEAU DE RIZ GLUANT

Recette pour 4 personnes - Préparation : 30 minutes - Cuisson à la vapeur : 1 heure

Ingrédients :

- 1 cuillerée à soupe de farine de blé
- 100 g de farine de riz glutineux
- 30 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 40 cl de lait entier ou de lait de soja
- 75 g de fruits secs chinois (dattes chinoises, de Pékin par exemple, jujubes ...)
- 2 œufs
- 1 morceau de gingembre confit hâché (en option)

Préparation :

- graisser un moule à manqué dont le diamètre permettra de cuire à la vapeur
- battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes
- dans un bol, mélanger le sucre et le beurre mou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène
- ajouter les jaunes d'œufs et mélanger
- ajouter environ 1/3 de la farine de riz et mélanger
- ajouter 20 cl de lait ou lait de soja et mélanger
- continuer à alterner en ajoutant de la farine de riz glutineux en mélangeant
- ajouter le mélange de fruits de votre choix
- puis ajouter les blancs en neige
- déposer la pâte dans le moule à manqué
- couvrir et faire cuire à la vapeur, sans pression, pendant 1 heure
- laisser refroidir
- démouler et couper en fines tranches