

# Gâteau de riz "honeycomb rice cake"

## **Ingrédients**

2 tasses d'eau - à diviser  
2 et 1/4 de c. à thé de levure active  
2 tasses de farine de riz  
1 tasse de sucre  
Huile pour graisser le moule

## **Garniture (optionnelle):**

200ml de lait de coco  
2 c. à table de sucre  
1/4 de c. à thé de sel  
2 c. à thé de fécule de maïs + 2 c. à table d'eau  
Graines de sésame

## **Étapes:**

Chauffer au micro-onde 1/4 de tasse d'eau pendant 10 secondes. La température doit être entre 100°F et 110°F. Y ajouter la levure active. Mélanger un peu et laisser reposer 10 minutes. Note importante: Si votre eau est plus chaude que 110°F, vous allez tuer votre levure.

Bien mélanger 3/4 de tasse d'eau à la farine de riz.

Dans un autre contenant, mélanger une tasse d'eau et une tasse de sucre et chauffer environ 40 secondes au micro-onde.

Mélanger le mix de sucre au mix de farine.

Quand 10 minutes ont passé, ajouter le mix de levure au mix de farine et de sucre ci-haut. Bien mélanger.

Couvrir le bol avec une pellicule de plastique et laisser reposer 2 heures. Vous pouvez le laisser dans le micro-onde avec une tasse d'eau bouillante juste à côté, ce qui aidera à garder la chaleur.

Au bout de 2 heures, il devrait y avoir de grosses bulles à la surface du mix (s'il n'y en a pas, laisser reposer le mélange plus longtemps).

10 minutes avant d'atteindre le 2 heures de repos du mix, préparer le cuiseur à vapeur en y ajoutant de l'eau et amener à ébullition forte. Installer une serviette à l'intérieur du couvercle pour empêcher les goûtes d'eau de condensation à tomber sur le gâteau.

Graisser le moule avec de l'huile, placez-le dans le cuiseur à vapeur et y verser tout le mélange à gâteau. Baisser le feu à moyen et cuire pendant 30 minutes.

Au bout de 30 minutes, vérifier avec un cure-dent si le milieu du gâteau est cuit. Si oui, fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser le gâteau reposer 10 minutes sur le cuiseur. Après 10 minutes, déplacer le gâteau sur le comptoir et laisser reposer un autre 10 minutes.

**Pour la garniture:**

Mélanger le lait de coco avec le sucre et le sel et remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Mélanger la fécule de maïs avec 2 c. à table d'eau pour la dissoudre et verser dans le lait de coco. Monter le feu à feu moyen et verser la fécule dans le lait de coco en remuant jusqu'à épaississement.

Couper une tranche de gâteau et la mettre sur une assiette. Verser la sauce de lait de coco sur le gâteau et garnir de graines de sésame.

Hop dans le wok  
[www.christinapotvin.com](http://www.christinapotvin.com)