

Riz au lait de noisette et au caramel



Après la brioche au lait de noisette je vous propose le riz au lait au de noisette ! Un riz au lait bien gourmand, crémeux,... comme je les aime ! Comme pour la brioche, on ne sent pas le goût de noisette comme je pouvais l'espérer par contre la texture est quelque peu différente. Ce riz au lait était vraiment très bon !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

180g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait de lait de noisette

Sauce caramel

Préparation:

Crevez le riz: rincez-le sous l'eau froide, égouttez-le puis versez-la dans l'eau bouillante pour 3min. Egouttez et réservez.

Versez le sucre dans une casserole à fond épais avec le lait de noisette. Portez à ébullition.

Ajoutez le riz et mélangez. Lorsque l'ébullition se prononce de nouveau, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Répartissez de la sauce caramel dans des pots. Une fois le riz au lait cuit, répartissez-le dans les pots.

Entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.