

## Riz au lait à la pâte de spéculoos



Un riz au lait bien gourmand et régressif ça vous tente en ce mercredi ?! Aujourd'hui je vous propose un riz au lait à pâte de spéculoos (oui oui on peut difficilement faire plus régressif ^^). Crémeux, gourmand, délicieux tout simplement ! On sent bien la pâte de spéculoos et avec une sauce caramel....miam !

### **Pour environ 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

200g de riz rond

1L de lait

4c. à soupe de pâte de spéculoos

Sauce caramel (facultatif)

#### **Préparation:**

Versez dans une casserole à fond épais le lait avec la pâte de spéculoos et portez à ébullition.

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

Une fois le riz au lait cuit, répartissez-le dans les pots.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir avec si vous le souhaitez du caramel.