

Riz au lait à la vanille et au caramel au four



Il n'y a pas que les glaces en guise de dessert l'été, il y en a tellement d'autre, et c'est bien pour cela qu'aujourd'hui je vous en propose un. Un riz au lait à la vanille et au caramel au four, très simple à réaliser et vraiment délicieux. Le riz est très crémeux, un dessert très gourmand ! On a beaucoup aimé chez moi. Une recette à refaire en la modifiant légèrement avec d'autre saveur. Une recette que j'ai créée.

Pour environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour le caramel:

100g de sucre en poudre

Le jus d'1/2 citron jaune

2c. à soupe d'eau

Pour le riz au lait à la vanille:

200g de riz rond

1c. à soupe de crème fraîche

1L de lait

1 pincée de sel

1 oeuf

1 gousse de vanille

1 sachet de sucre vanillé

100g de sucre en poudre

Préparation:

Préparez le caramel:

Dans une casserole à fond épais, versez le sucre avec l'eau, faites un caramel. Quand le sucre est fondu, ajoutez 5 à 6 gouttes de jus de citron. Le sucre va alors passer par différents stade.

Quand la coloration commence, remuez régulièrement en agitant la casserole de sorte que le caramel se répartisse de façon égale. Quand le caramel atteint une belle couleur rousse, retirez la casserole du feu et, versez doucement sur les parois des ramequins (ou un seul grand moule) et dans le fond le caramel. Vous devez réaliser cette opération rapidement car, en refroidissant le caramel s'épaissit et nappe plus difficilement.

Préparez le riz au lait à la vanille:

Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).

Lavez le riz, égouttez-le bien. Répartissez-le dans les ramequins au-dessus du caramel, ne mettez pas trop de riz dans les ramequins si non, il y en aura plus que du lait, ce que fera un riz au lait tout desséché.

Battez l'oeuf avec les sucres.

Battez la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Faites bouillir le lait dans une grande casserole avec la crème fraîche battu et les graines de la gousse de vanille.

Versez le lait bouillant sur le mélange oeuf-sucres, remuez bien pour avoir une préparation homogène. Versez cette préparation sur le riz dans les ramequins, mélangez doucement.

Enfournez pour 20min à 180°C. Remuez le riz au lait doucement, puis remettez au four pour 40min.

Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur pour au moins 2H.

Servez frais dans les ramequins.