

## Riz au lait façon cheesecake (avec caramel au beurre salé)



Alors ce riz au lait est vraiment ultra mais ultra gourmand ! Il est toootalement irrésistible, crémeux à souhait. Dans la recette original, c'était des fruits secs mais moi et les fruits secs ça fait deux, donc j'ai décidé d'enlever tout ça et de faire un bon caramel au beurre salé (quelque peu collant, comme je l'aime !) et le mettre au fond de chaque verrine. C'était vraiment un régal qui a été fort apprécié !

### **Pour 8 pots**

#### **Ingrédients:**

120g de riz rond

1 gousse de vanille

100g de sucre en poudre

1L de lait

#### **Pour la crème:**

125g de ricotta

125g de mascarpone

50g de sucre en poudre

1 oeuf

#### **Pour le caramel au beurre salé:**

150g de sucre

2c. à soupe de crème fraîche

15g de beurre

1 bonne pincée de sel de Guérande

Spéculoos émiettés

#### **Préparation:**

Préparez le caramel au beurre salé:

Faites un caramel avec le sucre, quand celui-ci devient bien doré versez la crème fraîche toujours sur le feu doux et mélangez vivement. Mélangez jusqu'à qu'il n'y est plus d'amas de caramel.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sel, continuez de mélanger jusqu'à ce que le caramel soit bien homogène.

Versez dans un pot et réservez.

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

Versez le sucre dans une casserole à fond épais. A l'aide d'un couteau pointu, fendez la gousse de vanille sur toute sa longueur, grattez l'intérieur et ajoutez les graines au sucre.

Versez un peu de lait sur le sucre et délayez à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le riz "crevé" et le reste de lait, mélangez le tout puis mettez à chauffer sur feu doux en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Environ 10min avant la fin de cuisson du riz, préparez la crème. Dans un saladier, fouettez la ricotta avec le mascarpone et le sucre, en un mélange bien lisse. Ajoutez peu à peu l'oeuf battu.

Ajoutez la crème au riz au lait. Fouettez sans cesse sur feu doux pendant 5min jusqu'à ce que le mélange épaisse. Retirez du feu et laissez tiédir.

Versez dans chaque fond des verrines du caramel au beurre salé (gardez-en pour en mettre sur le riz au lait). Répartissez le riz au lait dans les verrines. Réservez eu moins 1H au réfrigérateur.

Au moment de servir versez un peu de caramel au beurre salé sur le dessus des riz au lait et saupoudrez d'un peu de spéculoos.