

Riz au lait aux Daim®



Pour le quatre heures ou pour le soir devant la télé rien de tel que d'irrésistibles riz au lait pour se réconforter du froid. Une nouvelle création, des riz au lait super gourmands aux Daim®. Sous un riz au lait bien crémeux et croquant grâce aux petits morceaux de Daim® qui sont dedans, une crème aux Daim® dans laquelle il reste des morceaux de Daim® qui donne du croquant à ce dessert...c'est tout simplement délicieux !

Pour 5 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour le riz au lait:

120g de riz rond

90g de sucre en poudre

10g de sucre vanillé

1L de lait

60g de Daim®

Pour la crème aux Daim®:

145g de Daim®

145g de crème liquide allégée (il faut absolument qu'elle soit légère)

Pour décorer:

De la poudre de caramel (recette [ici](#), facultatif)

Préparation:

Préparez le riz au lait:

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

Versez les sucres dans une casserole à fond épais. Ajoutez un peu de lait et fouettez pour dissoudre un peu le sucre.

Incorporez le riz et le reste de lait. Mélangez et mettez à chauffer en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Hachez les 60g de Daim® de façon à obtenir des pépites et réservez.

Préparez la crème aux Daim®:

Presque avant la fin de cuisson du riz au lait, préparez la crème. Hachez grossièrement les Daim® et mettez-le dans un saladier.

Portez la crème à ébullition et versez-la dans le saladier avec les Daim®. Laissez quelques minutes de sorte que le chocolat des Daim® fonde, puis mélangez à l'aide d'une petite Maryse pour rendre la préparation homogène, il reste des morceaux c'est normal. Réservez le temps que le riz au lait finisse de cuire.

Une fois le riz au lait cuit, retirez-le du feu et laissez-le légèrement refroidir au réfrigérateur 10 à 15min. Ajoutez-y les pépites de Daim® et mélangez brièvement.

Répartissez la crème aux Daim® dans cinq-six pots puis faites de même avec le riz au lait en le versant par-dessus. Mettez au réfrigérateur pour au moins 2-3H.

Au moment de servir, saupoudrez de caramel en poudre si vous souhaitez et dégustez.