

Riz au lait au feuilleté praliné



Tout d'abord vraiment désolé pour hier mais je n'ai pas pu programmer d'article dimanche j'étais totalement débordé ! Entre les révisions, le triage des photos, la cuisine et tout et tout ! Enfin bref je me rattrape avec ce délicieux riz au lait qui est une création ! Je peux vous dire que celui-ci je l'ai imaginé depuis longtemps ! Et enfin je l'ai réalisé durant mes vacances. Ce riz au lait est juste terrible ! Le fondant-moelleux du riz au lait va parfaitement avec le croustillant du praliné feuilleté. Le riz au lait en lui-même n'est pas trop sucré ce qui va très bien avec la gourmandise sucré du praliné feuilleté. De délicieux petits pots qui ont...un goût de trop peu !

Pour 5 pots

Ingrédients:

Pour le riz au lait:

120g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

Les graines d'une gousse de vanille

Pour le praliné feuilleté:

150g de chocolat praliné

80g de chocolat au lait

75g de gavottes

Pour la décoration:

10g de gavottes écrasées

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 le sucre 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.

Préparez le praliné feuilleté:

Pendant que le riz au lait cuit, dans un bain-marie, faites fondre le chocolat au lait et le chocolat praliné. Coupez le feu et ajoutez les gavottes émiettées. Remettez sur le bain-marie afin qu'il ne durcisse pas durant la fin de cuisson du riz au lait.

Une fois le riz au lait cuit, laissez-le légèrement refroidir durant 10min. Versez une louche de riz au lait dans chaque pot puis répartissez la moitié du praliné feuilleté dans ces pots, étalez-le un peu de façon à ce qu'il recouvre tout le riz au lait. Entreposez au congélateur jusqu'à ce que le praliné feuilleté soit pris, environ 20min.

Versez de nouveau une louche de riz au lait dans les pots et de même, répartissez entre les pots le reste de praliné feuilleté au centre du riz au lait.

Entreposez les pots au réfrigérateur au moins 2H avant de servir.

Au moment de servir, décorez les riz au lait des gavottes écrasées.