

Riz au lait complètement caramel



Ce riz au lait, qui est une création, va vous rendre dingue....dingue de caramel ! Un riz au lait cuit dans un nappage caramel comment résister honnêtement ?? Ce n'est juste pas possible ! Crémeux à souhait, plongez votre cuillère dans le pot et c'est parti pour que vous partiez dans les fins fonds de la gourmandise !

Pour 8 pots

Ingrédients:

Pour le riz au lait:

120g de riz rond

1L de lait

Pour le nappage caramel:

150g de sucre

150g de crème fraîche épaisse allégée

Préparation:

Préparez le nappage caramel:

Faites chauffer dans une casserole à fond épais 100g de sucre jusqu'à obtention d'un caramel ambré.

Ajoutez les 50g de sucre restants et mélangez. Laissez chauffer jusqu'à ce que tout le sucre soit devenu un caramel doré.

Hors du feu, ajoutez la crème fraîche tout en mélangeant. Remettez sur feu doux en remuant pour qu'il n'y ait plus d'amas de caramel, laissez cuire 5min.

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-le.

Versez le riz dans le caramel ainsi que le lait et mélangez.

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.

Une fois le riz cuit, répartissez-le dans des petits pots et entreposez au frais pour au moins 4H.