

Riz, céréales et pain

Riz au lait aux carambars



1h15 **10 min** **25 min** **40 min** **456**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Riz au lait

90 g **Riz Arborio**
35 cl **Lait demi-écrémé**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à soupe **Mascarpone**

Sauce aux carambars

12 **Carambar au Caramel**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Cuisson du riz

- 1 Chauffer le lait et la crème dans une casserole sur feu vif.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Ajouter le sucre et la vanille dans la casserole. Bien mélanger.
- 3 Porter à ébullition en mélangeant de temps en temps pour éviter que ça accroche.
- 4 Rincer le riz en le passant sous l'eau dans un chinois et le laisser égoutter.
- 5 Au premier bouillon, baisser le feu et verser le riz en pluie tout en remuant.
- 6 Laisser cuire sur feu doux pendant 30 à 40 minutes en remuant de temps en temps pour que ça n'accroche pas.
- 7 Au bout de 30 minutes, commencer à préparer la sauce au Carambar.

Étape 2

Préparation de la sauce au Carambar

- 1 Mettre les Carambars dans une casserole avec la crème.
- 2 Chauffer doucement jusqu'à ce que les Carambars

soient fondus.

- 3 Lorsque la sauce est onctueuse, continuer de chauffer à feu très doux et débarrasser le riz au lait.
- 4 Retirer la sauce du feu et laisser tiédir.
- 5 Refroidie, fouetter la sauce Carambar au batteur électrique pour en faire une mousse, ou la passer au congélateur pour en faire une crème glacée.

Étape 3

Finition

- 1 Débarrasser le riz au lait dans un saladier.
- 2 Ajouter du mascarpone et bien mélanger, pour empêcher au riz de figer. Retirer la gousse de vanille.
- 3 Laisser tiédir.

Étape 4

Dressage

- 1 Remplir un bol de riz au lait.
- 2 Présenter la sauce dans un ramequin, ou napper le riz avec cette sauce gourmande.
- 3 Décorer le riz avec un carambar, en déposer quelques uns sur l'assiette.