



# Riz, céréales et pain Riz au lait au malabar



1h05 15 min 30 min 20 min 315

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

**REPOS** 

**CALORIES** 

## Étape 1

Préparation des malabars

- 1 Tailler les chewing-gum en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Une fois découpés, mettre les morceaux dans la casserole.
- 3 Ajouter le lait.

#### Étape 2

Infusion des malabars

- 1 Faire infuser les malabars en mettant la casserole sur feu vif.
- Remuer au fouet pour éviter que les chewing-gum n'accrochent au fond de la casserole.
- 3 Les parfums et les sucres du malabar ont infusé quand le lait devient rose et le chewing-gum blanc.
- 4 Filtrer le lait en le passant au chinois pour retirer la gomme.
- Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur.

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

1 litre(s) Lait entier 200 g Riz rond 50 g Sucre semoule 15 Malabar

### Cuisson du riz

- Sortir le lait infusé du réfrigérateur.
- Passer le lait dans un filtre à café posé dans un chinois pour éliminer les dernières traces de gomme.
- Soulever le filtre et remuer le lait au fouet pour faciliter le passage du liquide.
- 4 Remuer puis rajouter le sucre avant d'allumer la plaque.
- Verser le riz et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes sur feu doux, en remuant régulièrement.
- 6 Quand le riz a absorbé tout le lait, le sortir du feu.

## Étape 4

## Dressage

- 1 Dresser le riz au lait dans un verre ou une verrine.
- Pour décorer, coller quelques décalcomanies sur le verre pour décorer.