

Riz, céréales et pain

Riz au lait sauce caramel au beurre salé



3h35 **20 min** **1h15** **2h** **535**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

80 g **Riz rond**
70 cl **Lait entier**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
80 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

120 g **Sucre semoule**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
60 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Verser le riz dans une casserole, ajouter de l'eau. Porter à ébullition.
- 2 Dans une autre casserole, faire bouillir le lait et la crème.
- 3 Mélanger le riz pour qu'il ne colle pas au fond de la casserole, puis l'égoutter dans un chinois dès l'ébullition.
- 4 Lorsque la crème et le lait sont à ébullition, verser le riz dans la casserole. Baisser sur feu doux et laisser cuire pendant 1 heure sans remuer.
- 5 Ne pas mélanger pendant la cuisson pour laisser la pellicule de lait se former.
- 6 Après 1 heure, verser le sucre dans la casserole. Laisser cuire pendant encore 15 minutes en mélangeant régulièrement.
- 7 Débarrasser le riz au lait dans un saladier et le filmer au contact du riz pour éviter qu'une croûte ne se forme. Placer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Verser la crème dans une casserole, faire chauffer.
- 2 Dans une autre casserole, verser le beurre et le faire fondre en remuant avec un fouet. Lorsqu'il est fondu, ajouter le sucre et cuire jusqu'à l'obtention de la couleur caramel.
- 3 Dès que le mélange commence à brunir légèrement, baisser le feu.
- 4 Lorsque le caramel se colore, baisser à nouveau la température du feu.
- 5 Dès que le sucre prend une belle couleur caramel, verser la crème dans la casserole en plusieurs fois pour éviter les débordements. Mélanger sans cesse et baisser sur feu très doux. Amener à ébullition.
- 6 Une fois à ébullition, débarrasser la sauce dans un saladier.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le riz au lait du réfrigérateur, le dresser dans des bols de présentation.
- 2 Napper le riz au lait de sauce caramel et déguster.