



Riz au lait et caramel au beurre salé

Par Dimitri

8 pers.



1 litre de lait
250 gr de sucre
120 gr de riz blond (dessert)
50 gr de beurre
1 sachet de sucre vanillé
100 gr d'eau
250 gr de crème
50 gr de beurre salé

NOTE DU CHEF

C'est un dessert que j'apprécie de par sa simplicité, sa générosité... Un classique qui peut évoluer au fil des saisons et des envies : fraises en été, fruits exotiques en hiver, au lait de coco, au lait cru de la ferme du coin... Mais pour ma part, ma recette favorite reste celle précitée en souvenir d'une escapade à Paris.

- 1** Mélanger le lait, 100 gr de sucre, le riz, le beurre neutre et le sucre vanillé dans une grande casserole.
- 2** Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu très doux pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le riz soit bien gonflé et translucide et que le lait ait épaissi.
- 3** Débarrasser le riz dans un cul de poule et laisser refroidir en remuant de temps en temps à la spatule pour que le riz continue à absorber le lait.
- 4** Mélanger l'eau avec 150 gr de sucre dans une casserole et porter à ébullition. Continuer la cuisson jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.
- 5** Incorporer la crème chauffée au préalable.
- 6** Bien mélanger au fouet hors du feu et ajouter le beurre salé.
- 7** Disposer le riz au lait dans 8 coupelles à dessert et verser un peu de caramel sur chacune d'entre elles.



Bon appétit !