

Riz au lait, sauce aux Carambar

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de riz rond
- 50 g de sucre semoule
- 50 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 1 jaune d'œuf (facultatif)
- . Pour la sauce Carambar
- 25 cl de crème liquide
- 11 Carambar

Préparation :

Mettez le riz, le sucre, le lait et la moitié de la crème dans une casserole.

Si vous avez une petite cocotte à fond épais, c'est encore mieux.

Portez le tout à ébullition puis baissez le feu et couvrez.

Laissez mijoter à feu moyen pendant 30 à 40 minutes en remuant de temps en temps.

Commencez à vérifier la cuisson du riz après 30 minutes. S'il manque du liquide alors que le riz est encore un peu ferme, ajoutez un peu de crème.

Une fois le riz cuit, laissez refroidir dans la casserole et entreposez le riz au lait au réfrigérateur si vous le ne consommez pas tout de suite.

Préparez la sauce Carambar en faisant chauffer la crème liquide dans une casserole anti-adhésive à feu moyen.

Lorsque la crème commence légèrement à bouillir mettre les Carambar d'un coup puis fouettez jusqu'à ce que tout soit fondu dans la crème.

Laissez un peu refroidir.

Servez le riz au lait à température ambiante (détendez-le avec un peu de crème ou de lait s'il est trop épais à la sortie du réfrigérateur) et accompagnez-le de la sauce aux Carambar.

<http://philomavie.blogspot.com>