

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
RIZ AU LAIT et CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

Préparation : 30min, Repos : 45min, Cuisson : 1h15, Pour : 4 personnes

Ingrédients : 1 litre de lait, 100g de riz rond blanc, 80g de sucre en poudre, 1 cuillère à café de vanille en poudre, 1 orange, 1 citron.

Pour le caramel : 200g de sucre en poudre, 50g de beurre demi-sel, 15cl de crème liquide entière.

Réalisation : rincez l'orange et prélevez un beau ruban de zeste. Portez à ébullition le lait avec le sucre, la vanille et le zeste d'orange, à feu moyen. Lorsque le lait bout jetez le riz en pluie et baissez le feu : le riz doit cuire très doucement, à petit bouillon, pendant environ 45min.

Lorsque le riz arrive au niveau du lait, coupez le feu et laissez refroidir : le riz va continuer à cuire en refroidissant. Versez le riz dans un grand bol et parsemez d'un peu de zeste de citron râpé.

Préparez le caramel. Faites chauffer le sucre dans une casserole sur feu moyen. Laissez cuire sans remuer jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise. Dès que le sucre a une couleur ambrée, coupez le feu, puis ajoutez la crème tout en mélangeant vigoureusement (attention aux éclaboussures). Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, mélangez au fouet.

Remplacez le caramel sur feu très doux et faites chauffer, tout en fouettant, jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez le caramel dans un pot à confiture et laissez refroidir, vous pouvez le conserver 1 semaine au réfrigérateur.

Servez le riz au lait accompagné d'un peu de caramel au beurre salé.