

## Riz au lait à la vanille et sauce au caramel beurre salé

<https://senteuretsaveur.wordpress.com>

Ingrédients (pour 6 verrines):

Pour le riz au lait:

- 150 g de riz rond
- 1 litre de lait
- 100 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Pour la sauce caramel au beurre salé:

- 100 g de sucre
- 20 g de beurre demi-sel
- 250 g de crème liquide entière



Le riz au lait:

- Laver le riz dans de l'eau froide. Le mettre dans une casserole dans de l'eau froide et amener à ébullition. (pour « exploser » le riz et lâcher l'amidon) Egoutter de suite.
- Verser le lait dans cette casserole. Ouvrir la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines. Les ajouter au lait. Amener à ébullition.
- Quand le lait bout, ajouter immédiatement le sucre et le riz.
- Baisser tout de suite le feu et cuire le riz au lait tout doucement à feu doux pendant 20 à 30 minutes. Mélanger fréquemment le riz avec une spatule en grattant bien le fond et le bord de la casserole à chaque fois.
- Quand le riz a bien gonflé et que le lait a réduit, goûter le riz. S'il est cuit, ajouter quelques CàS de lait pour stopper la cuisson, enlever la casserole du feu et verser le riz au lait dans des pots. Le riz doit alors être bien crémeux. En refroidissant, le riz au lait va se raffermir un peu.
- Laisser refroidir 20 minutes à température ambiante, puis le réserver au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

La sauce caramel au beurre salé:

- Faire chauffer la crème fraîche.
- Verser le sucre en poudre dans une grande casserole. Mettre le feu moyen. Laisser fondre le sucre, et surtout ne pas mélanger. Quand tout le sucre est bien fondu et que la caramel a pris une belle couleur ambrée (mais pas trop foncé), retirer la poêle du feu et y ajouter petit à petit la crème fraîche. Mélanger doucement avec une spatule.
- Ajouter alors le beurre en morceaux. Remettre la casserole sur feu doux, et mélanger doucement à l'aide de la spatule. Laisser la sauce caramel chauffer quelques minutes pour bien la rendre homogène (environ 5 minutes).
- Enlever la casserole du feu et verser la sauce caramel dans un récipient.
- Verser la sauce caramel sur le riz au lait.
- Réserver le tout au réfrigérateur jusqu'à dégustation.
- Bon appétit!