



Le riz au lait au caramel

La recette de Bruno Doucet, chef de La Régalade et de La Régalade du Faubourg

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes pour le riz au lait et 5 minutes pour le caramel

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le riz au lait

- 50 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de riz rond

Pour le caramel

- 100 g de sucre
- 5 cl de crème liquide froide
- 5 cl de crème liquide chaude

Pour le riz au lait

1. Faites bouillir le lait, la crème et la gousse de vanille que vous aurez grattée au préalable.
2. Puis ajoutez le sucre et le riz.
3. Laissez cuire 45 mn environ en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

Pour le caramel

1. Faites chauffer le sucre avec un peu d'eau dans une casserole pour obtenir un caramel doré.
2. Versez hors du feu d'abord la crème chaude. Puis la crème froide.