

RIZ AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALE



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 650 ml de lait - 1 gousse de vanille charnue - 50 g de sucre - 120 g de riz rond spécial dessert - le zeste de $\frac{1}{4}$ d'orange bio - quelques framboises fraîches - CAMEL AU BEURRE SALE : - 90 g de sucre en poudre - 100 ml d'eau - 40 g de beurre salé (avec cristaux) - 4 c.s. de crème fraîche

1. Dans la cuve, placez le lait, le riz rincé et séché, l'intérieur de la gousse de vanille fendue, le zeste d'orange râpé et le sucre puis lancez le programme EXPERT, 30 minutes/vitesse 2A/100°C.

2. Si vous souhaitez accentuer le crémeux du riz, lorsque le riz au lait est cuit, mixez avec le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer).

3. Versez dans des ramequins ou des verrines.

4. Réalisez le CAMEL AU BEURRE SALE : Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau à feu vif sans remuer jusqu'à obtenir un caramel blond foncé. Retirez du feu, ajoutez alors le beurre salé (avec des cristaux) coupé en petits morceaux et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Placez à nouveau la casserole sur le feu (doux, cette fois) et incorporez la crème fraîche, puis mélangez bien. Lorsque le caramel est lisse et uniforme, versez-le directement sur le riz au lait.

Astuce du chef :

Il est essentiel de choisir un riz spécial dessert.

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »