

Riz au lait à la Vanille & caramel

Pour 6 verrines (taille de verres) ou 8 plus petites

Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Infusion : 30 min

Ingrédients :

- 2 petits œufs ou 1 gros*
- 140g de sucre*
- 1l lait entier*
- 5 cl de crème liquide*
- 1 gousse de vanille*
- 140g de riz rond*
- Caramel au beurre salé maison ou pas*



Ustensiles spécifiques : des verrines!

Réalisation :

- Battre les œufs avec le sucre puis ajouter le lait entier, la crème et la vanille fendue en 2.*
 - Faire chauffer sans bouillir en remuant. Laisse infuser pendant 30 min.*
 - Ôter la gousse de vanille, et ajouter le riz.*
 - Faire cuire 40 min à feu doux, en remuant très souvent.*
 - Verser dans un plat et laisser refroidir.*
 - Après ce temps, remplir les verrines avec un fond de caramel et le riz par-dessus.*
(Le caramel peut très bien être remplacé par de la confiture de lait)
 - Décorer d'une noisette de caramel sur le dessus.*
- Garder au frais plusieurs heures avant dégustation.*

Absolument parfait !

Bon appétit !!!!