

Riz au lait vanillé au caramel

Pour 7 pots : 160g de riz rond – 120cl de lait 1/2 écrémé – 2 belles gousses de vanille – 2 sachets de sucre vanillé – 30g de sucre – Caramel liquide

Dans une casserole faites chauffer le lait avec la vanille (coupée en deux et égrainée), le sucre et le sucre vanillé. Une fois une petite ébullition atteinte, coupez le feu, couvrez et laissez infuser pendant 15/20min.

Remettre le feu sous la casserole à feu moyen, et à la première ébullition mettre le riz dans le lait. Faites cuire pendant 22min en remuant. A la fin de la cuisson retirer les gousses. Laissez finir de gonfler hors feu.

Pendant ce temps, mettez la quantité de caramel désiré dans chaque pot. Puis couvrir de riz au lait. Laissez refroidir à température ambiante. Puis hop, au froid pendant au moins 4 heures.

Une recette simple et rapide pour ravir petits et grands à la fin du repas ! A la place du caramel, vous pouvez mettre de la gelée de mûres, de la confiture de lait, des fruits frais, de la compote, ... Et j'en passe !