

Riz au lait au Carambar



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
25 pièces	Carambar caramel l'Original en boîte 180 unités CARAMBAR	0208256
50 centilitres	Crème liquide	~
2 litres	Lait demi-écrémé	~
4 pièces	Œufs entier	~
500 g	Riz rond en sac 5 kg TOQUELIA	0023660
250 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Rincer le riz rond, le faire blanchir dans de l'eau. Egoutter, ajouter le lait et la moitié du sucre ainsi que les Carambars coupés en morceaux.
- 2 Laisser cuire 15 à 20 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Blanchir les jaunes et le reste du sucre.
- 4 Incorporer le mélange au riz et laisser refroidir.
- 5 Monter la crème liquide pour obtenir une crème bien ferme et l'incorporer délicatement au riz au lait.
- 6 Dresser et réserver au frais.

Le bon accord vin



Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Gascogne blanc IGP GROS MANSENG en bouteille 75 cl Cuvée Léa