

Riz au lait aux fruits frais et tuile carambar

Préparation 20 mn

Cuisson 40 mn

Réfrigération 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de riz rond

75 cl de lait

10 cl de crème liquide

70 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

100-150 g de fraises

100 g de framboises

1 ou 2 oranges selon la taille

1 peu de jus d'orange pressée

2 carambars tendres

4 sommités de menthe fraîche

Rincer le riz à l'eau froide et le cuire 5 mn à l'eau bouillante puis l'égoutter. Le mélanger dans une casserole avec le sucre, 1 sachet de sucre vanillé, le lait et la crème et cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 30 à 40 mn, jusqu'à ce que le riz soit bien gonflé et son jus crémeux.

Verser alors le riz au lait dans un saladier et le laisser tiédir, puis le répartir dans des coupelles à fond arrondi et tapissées de papier film. Réfrigérer 3 h.

Lever les suprêmes d'orange (voir technique ICI). Récupérer le jus pour en avoir 2 c à s . Couper les fraises en 2.

Mélanger les suprêmes d'orange avec les framboises, les fraises, 1 sachet de sucre vanillé et le jus d'orange. Réserver au frais.

Pour les tuiles au carambar (voir conseil plus bas), couper les carambars en 2 et mettre les 4 morceaux sur une feuille silicone ou une feuille de papier sulfurisé et cuire à four préchauffé à 180° pendant 3 à 4 mn en surveillant.

Pour le service démouler les riz au lait sur les assiettes, les entourer de fruits avec un peu de jus et décorer avec une tuile carambar et, 2 framboises et 1 sommité de menthe.

Conseil : Surveillez bien la cuisson des tuiles qui peut aller plus ou moins vite suivant le four. Quand les tuiles sont faites, les laisser quelques secondes sur la feuille silicone et si elles ne vous semblent pas assez fines, tirer légèrement sur le tour de chaque tuile pour les affiner. Les laisser refroidir sur la feuille et les retirer une fois froides. Conserver dans une boîte hermétique.

