



Riz au lait et craquant mendiant

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients

- 150g de riz rond
- 1 l de lait entier
- 300g de sucre en poudre
- 25cl de crème fraîche
- 15cl de crème liquide entière
- 30g d'amandes entières
- 30g de noisettes concassées
- 10g de beurre doux
- 20g de beurre demi-sel
- 2 gousses de vanille

Préparation

1 - Laver le riz, mettez-le dans le lait bouillant avec la gousse de vanille et 50g de sucre. Laissez cuire 30 min à petits bouillons. Remuez de temps en temps avec une spatule afin que le mélange n'attache pas. Débarrassez dans une plaque et laissez refroidir.



2 - Montez la crème froide au batteur et incorporez-la délicatement au riz au lait. Réservez au frais.

3 - Faites fondre le sucre avec un peu d'eau et porter à 118°. Ajoutez les amandes et les noisettes, enrobez-les de sucre. Le sucre va cristalliser.

4 - Continuez de mélanger et chauffez doucement afin de faire fondre le sucre à nouveau pour caraméliser les amandes et les noisettes. Ajoutez une noix de beurre et mélangez. Débarrassez sur une plaque pour les refroidir.

5 - Dans une poêle faites fondre le sucre en poudre : une fois que celui-ci prend une coloration blonde, ajoutez en dehors du feu le beurre salé puis ajouter peu à peu la crème en fouettant. Réservez.



LES recettes de **MICK**
LE MINI CHEF

