# [Riz au lait au caramel au beurre salé](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319667/1039975575/riz_au_lait_au_caramel_au_beurre_sale.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Riz au lait au caramel au beurre salé  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 25 mn **Cuisson :** 40 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :**    200 g de riz rond    1 litre de lait    50 g de sucre    1 gousse de vanille    1 pincée de sel Pour le caramel au beurre salé :    150 g de sucre    80 g de beurre salé    20 cl de crème liquide  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Faites chauffer le lait avec la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) fendue en deux. Lorsque le lait entre en ébullition, ajoutez le riz et mélangez bien. Laissez reprendre l'ébullition puis baissez le feu. Laissez cuire à feu très doux et à couvert jusqu'à ce que le riz soit légèrement croquant. Cette cuisson dure entre 30 et 40 minutes. A cette étape, retirez la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et ajoutez le sucre et la pincée de sel. Mélangez et poursuivez la cuisson jusqu’à ce que le riz soit tendre.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Riz au lait au caramel au beurre salé |  2     Pour le caramel au beurre salé : faites chauffer le sucre à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif, sans remuer, jusqu'à l’obtention d’une jolie couleur doré. Hors du feu, ajoutez la crème liquide et le beurre. Remettez sur le feu puis remuez délicatement pour homogénéiser le caramel et le rendre bien lisse.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Riz au lait au caramel au beurre salé |  3     Placez le riz dans des coupes et nappez de caramel. Servez tiède.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Vous pouvez ajoutez une cuillère à soupe de Calvados dans le riz au lait. |

 |
|  |