

# Riz au Lait avec sa Sauce Caramel au beurre salé façon La Belle Demeure

Pour 10 personnes

*150g de riz rond de Camargue*

*1 litre de lait entier*

*¼ gousse de vanille*

*Une Pincée sel*

*40g de cassonade*

*150g de sucre semoule*

*80g de beurre salé (ou doux avec une pincée de sel)*

*150ml de crème liquide 30%*

Faites rissoler le riz avec un petit peu de beurre dans une casserole, pendant 4 minutes. Versez le lait & ajoutez la vanille, une pincée de sel et la cassonade en mélangeant doucement.

Faites bouillir, et puis laissez le riz au lait mijoter pendant à peu près 30 minutes. Quand le niveau du liquide commence à être au même que le riz, testez le riz afin de vérifier qu'il est cuit, et si la texture me convient, l'arrêter. Notez que la consistance va s'épaissir en refroidissant donc il faut qu'il soit un peu « liquide » encore. Maintenant, afin d'éviter une croûte, il faut remuer le tout chaque minute pendant 20 minutes. Une croûte dure se forme quand la différence de température entre le haut et le bas du riz cuit est trop importante.

Pour la sauce caramel, mettez le sucre dans une casserole et laissez le sucre fondre et brunir. Il ne faut surtout pas remuer le sucre, mais vous avez le droit de secouer la casserole un peu ! Quand il n'y a plus de blanc apparent, sortez la casserole du feu et ajoutez le beurre (et sel, si nécessaire) en remuant (avec une cuillère en bois) vigoureusement. Remettez la casserole sur un feu doux et versez la crème liquide doucement en remuant. Cuisez le tout pendant 4 à 5 minutes. Goutez et arrêter le feu. Laissez-le refroidir jusqu'au moment de servir.

Si le caramel devient trop dur, remettez la casserole sur le feu pour 1 minute ou dans la micro-onde pour 20 secondes.

Bon Appétit ! Richard