

DECLINAISON TOUT CARAMBAR



Facile

Cuisson : 40

Préparation : 40 mn

Pour 6 personnes :

Pour le riz:

200 g de riz arborio + 1 litre de lait

12 carambars + 2 càs de sucre en poudre (facultatif)

Pour la crème:

6 carambars

3 cl de lait + 3 cl de crème liquide

Pour les tuiles: 6 carambars

Le riz aux carambars: Passer une casserole sous l'eau froide et l'égoutter. Verser le lait et le porter à ébullition, ajouter le riz et cuire environ 15 minutes à petits bouillons. Incorporer alors 12 des carambars coupés en 2 ou 3 morceaux, continuer la cuisson une dizaine de minute (en rajoutant un peu de lait si nécessaire) en remuant régulièrement. Couper le feu, éventuellement sucrer mais c'est facultatif. Verser dans des verrines hautes.

La crème: Chauffer le lait et la crème, ajouter les carambars coupés en morceaux (aux ciseaux, c'est le plus facile), remuer jusqu'à ce que la crème soit lisse. Laisser refroidir.

Les tuiles:

Préchauffer le four à 180°. Disposer les carambars sur un silpat de façon assez espacée et les cuire environ 5 minutes. Sortir la plaque et laisser refroidir avant de les décoller.

Finition:

Lorsque le riz est froid, verser un peu de crème en surface et réfrigérer jusqu'au service. présenter la verrine en piquant la tuile dans la crème ou en la posant sur le verre.