 **Riz au lait aux carambars**

 **Pour 7 petits pots**

**- 1 litre de lait entier  
- 2 càs de crème liquide  
- 10 carambars  
- 70 g de sucre semoule  
- 120 g de riz rond**

Rincer le riz à l'eau claire et le placer dans une casserole d'eau froide.  
Porter à ébullition pendant 1 minute. Égoutter.  
Verser le lait, la crème et le sucre dans une casserole.  
Ajouter les carambars et porter à ébullition en remuant constamment pour les faire fondre.  
Incorporer le riz et faire cuire à feu doux en remuant souvent pendant 40 minutes.  
Répartir dans les verrines.  
Couvrir au contact pour éviter la formation d'une peau sur le dessus.  
Laisser refroidir puis placer au-moins 1 heure au réfrigérateur.