 **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.