 **Riz au lait en habit de fête**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Galette de riz :  
- 60 g de riz rond  
- 1 pincée de sel  
- 20 g de sucre en poudre  
Riz au lait :  
- 700 ml de lait entier  
- 1 gousse de vanille   
- 40 g de sucre  
- 65 g de riz rond  
- 70 g de crème fraîche épaisse  
Langues de caramel :**  
**- 70 g de sucre  
- 3 càs d'eau  
Sauce  caramel :**  
**- 150 g de sucre  
- 4 càs d'eau  
- 35 g de beurre  
- 125 ml de lait  
- le zeste râpé d'un quart de citron  
  
La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 130°C (chaleur tournante)**

**La galette de riz (1) :**  
Jeter le riz et le sel dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes (le riz est très cuit et pâteux).  
Égoutter soigneusement et laisser refroidir.  
Étaler le riz sur la plaque et le saupoudrer de sucre.  
Couvrir avec une feuille de papier sulfurisé et étaler le riz le plus finement possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.  
Retirer la feuille et passer au four pendant 45 minutes.  
Laisser refroidir et durcir sur la feuille de papier.  
Détacher la galette délicatement de la feuille et casser en 4 morceaux irréguliers.  
**Le riz au lait :**  
Laver et égoutter le riz.  
Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec un couteau.  
Porter le lait à ébullition avec le sucre et les graines de vanille.  
Ajouter le riz et laisser cuire à tout petit frémissement pendant 45 minutes en remuant souvent.  
Retirer du feu.  
Ajouter la crème et mélanger.  
Répartir le riz dans 4 verrines  
**Les langues de caramel :**Faire chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.  
Le verser à la cuiller sur une feuille de papier sulfurisé en entrelaçant les dessins.  
Laisser durcir et casser 4 langues.  
**La sauce :**Râper finement le zeste de citron.  
Faire chauffer le lait.  
Préparer un caramel bien doré avec le sucre et l'eau.  
Ajouter hors du feu et avec précaution, le beurre en parcelles et le lait chaud.  
Remettre quelques instants sur feu doux pour lier le tout (2).  
Ajouter le zeste de citron.  
Laisser tiédir.  
**Finition :**Napper le riz au lait de sauce au caramel.  
Présenter les verrines de riz tièdes avec un morceau de galette de riz et une langue de caramel.