

Riz, céréales et pain
Riz au lait au malabar



1h05 **15 min** **30 min** **20 min** **315**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **6** personnes

**Ingrédients pour le riz
 au lait**

1 litre(s) **Lait entier**
 200 g **Riz rond**
 50 g **Sucre semoule**
 15 **Malabar**

Étape 1

Préparation des malabars

- 1 Tailler les chewing-gum en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Une fois découpés, mettre les morceaux dans la casserole.
- 3 Ajouter le lait.

Étape 2

Infusion des malabars

- 1 Faire infuser les malabars en mettant la casserole sur feu vif.
- 2 Remuer au fouet pour éviter que les chewing-gum n'accrochent au fond de la casserole.
- 3 Les parfums et les sucres du malabar ont infusé quand le lait devient rose et le chewing-gum blanc.
- 4 Filtrer le lait en le passant au chinois pour retirer la gomme.
- 5 Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur.

Étape 3

Cuisson du riz

- 1 Sortir le lait infusé du réfrigérateur.
- 2 Passer le lait dans un filtre à café posé dans un chinois pour éliminer les dernières traces de gomme.
- 3 Soulever le filtre et remuer le lait au fouet pour faciliter le passage du liquide.
- 4 Remuer puis rajouter le sucre avant d'allumer la plaque.
- 5 Verser le riz et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes sur feu doux, en remuant régulièrement.
- 6 Quand le riz a absorbé tout le lait, le sortir du feu.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser le riz au lait dans un verre ou une verrine.
- 2 Pour décorer, coller quelques décalcomanies sur le verre pour décorer.