Riz au lait fraise et caramel



**Pour 6-8 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

**Ingrédients**

150 g de riz rond à risotto

1 L de lait

15 g de sucre

25 g de bonbons à la fraise

1 c. à soupe de coulis de fruits rouges

40 g de bonbons au caramel

**Crédit photo et recette : Annelyse Chardon/Cniel**

 **Préparation**

1. Mettez le riz dans une casserole d’eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire 2 minutes puis égouttez et rincez le riz.
2. Remettez dans la casserole avec le lait, le sucre, portez à frémissement puis laissez cuire à feu très doux environ 40 minutes.
3. Versez la moitié du riz au lait dans une seconde casserole. Ajoutez les bonbons à la fraise et le coulis de fruits rouges dans une moitié du riz et les bonbons au caramel coupés en morceaux dans l’autre moitié du riz. Laissez cuire encore 10 min environ en mélangeant de temps en temps puis versez dans des petits pots et laissez complètement refroidir.

**Astuce :** pour un riz au lait classique, augmenter légèrement la quantité de sucre et ajouter un peu de vanille.