

# CRÊPES AU "RIZ AU LAIT" & TOURBILLON DE COULIS DE Caramel AU BEURRE SALE

Préparation : 10 min

Cuisson du riz au lait : 15-20 min

Repos : 1 à 2 heures



*Pour la pâte à crêpes*

**125 g de farine T65**

**2 œufs 0FR ou 1FR\***

**15 cl de lait**

**15 cl de crème liquide**

**5 cl d'eau**

**1/2 sachet de levure**

**1 pincée de sel**

*Pour le riz au lait vanillé*

**50 g de riz rond**

**15 cl de lait**

**8 cl d'eau**

**les graines d'1/2 gousse de vanille**

*Préparer la pâte à crêpes*

Dans un bol battre les œufs avec le lait.

Verser la farine dans une jatte et ajouter le mélange œufs-lait progressivement et en fouettant bien pour éviter la formation de grumeaux. Quand la pâte est lisse, ajouter la crème liquide, la levure et la pincée de sel.

Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 1 voire 2 heures.

*Préparer le lait au riz vanillé*

Mettre le riz rond dans une casserole avec l'eau, le lait et les graines de la gousse de vanille. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait tout absorbé. Réserver.

Mélanger le riz au lait à la pâte à crêpes puis procéder à la cuisson des crêpes traditionnelles.

Servir avec un coulis de caramel au beurre salé ou un dulce de leche au lait de coco.