

# Tendres Perles<sup>®</sup> façon riz au lait au Carambar

Retour en enfance ..

Les Tendres Perles<sup>®</sup> s'associent à l'une des gourmandises les plus plébiscitées du grand public, on vous laisse rêver ...



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Tendres Perles<sup>®</sup>
- 7 L de lait entier
- 500 g de Carambar (env. 60 pièces)

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1** Faire bouillir le lait, dissoudre les Carambars dans le lait, une fois dissous, ajouter les Tendres Perles<sup>®</sup>, cuire pendant 10 minutes à petits bouillons. Refroidir pour obtenir la texture finale.
- 2** Surmonter les Tendres Perles<sup>®</sup> d'une panna cotta ou d'une crème chantilly.
- 3** Servir en dessert ou en accompagnement d'un café gourmand.