



RECETTE AVEC



Riz au lait aux pommes
caramélisées



Préparation : 40 min
4 à 6 personnes
Cuisson : 55 min

Ingrédients

- 120 g de riz rond
- 80 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 l de lait
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 2 pommes
- 200 g de sucre pour le caramel



1. Rincez le riz à l'eau froide, puis ébouillantez-le pendant 3 min. Egouttez-le. Dans une casserole, mélangez les 80 g de sucre, le sucre vanillé et le lait. Ajoutez le riz précuit. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire tout doucement pendant 40 min, en remuant souvent. Quand le lait est absorbé, stoppez la cuisson, laissez tiédir, puis ajoutez la crème.
2. Préparez le caramel, en faisant cuire le sucre avec 4 c. à s. d'eau. En même temps, pelez les pommes et prélevez des billes de pulpe, à la cuillère parisienne. Quand le caramel est blond, retirez-le du feu et, après 2 min, plongez-y les billes de pomme. Retirez-les une à une, à l'aide d'une fourchette, et posez-les sur du papier cuisson.
3. Au moment du repas, emplissez des verrines en alternant riz au lait et pommes caramélisées.