

## Petits pots de riz au lait

### Côté marché :

### Pour 12/14 personnes :

#### Pour le riz au lait :

750 ml de lait  
500 ml de crème liquide  
250 g de riz rond  
70 g de sucre vanillé (recette ici)  
30 g de sucre de canne bio  
1/2 bâton de vanille fendu  
1 anis étoilé  
1 bâton de réglisse  
1 pincée de sel

#### Pour les pommes vanillées:

QS de pommes  
QS de sucre vanillé maison (recette ici)  
Huile d'olive + beurre

#### Pour le sirop de caramel parfumé à la châtaigne :

100 g de sucre + 50 ml d'eau

70 ml d'eau + 2 cs de sirop de châtaigne



Dans une petite casserole, versez les 100 g de sucre avec 50 ml d'eau pour faire le caramel. Quand celui-ci a la coloration désirée, ajoutez hors du feu et avec précaution 70 ml d'eau mélangée avec 2 cs de sirop de châtaigne. Réservez. (Il m'en restait de cette recette).

#### Préparation :

Versez le riz dans un chinois et passez-le sous l'eau froide. Mettez-le dans la casserole avec le lait froid et la crème liquide, faites cuire lentement à feu doux, sur induction à 3 ou 4.

Le riz doit avoir absorbé le lait en 45 mn, retirez les épices et ajoutez à ce moment là une pincée de sel et les sucres, mélangez délicatement. Versez dans des coupelles ou des verrines, laissez refroidir et réservez au frais pendant que vous préparez les pommes.

### **Pour les pommes caramélisées :**

Lavez et épluchez vos pommes, coupez-les en dés. Dans une poêle anti-adhésive, faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre. Lorsqu'elles commencent à devenir fondantes, ajoutez la quantité nécessaire de sucre vanillé (recette ici), laissez encore qq minutes à feu moyen puis réservez.

Au moment de servir, déposez 1 cs de pommes vanillées sur le riz et nappez de sauce caramel parfumée à la châtaigne.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>