

Riz au lait

aux pommes caramélisées



Pour 6 petits pots

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Pommes caramélisées :

- 450 g de pommes
- 80 g de sucre en poudre
- 1 c à soupe de jus de citron
- 25 g de beurre demi-sel

Riz au lait :

- 125 g de riz rond
- 700 g de lait entier
- 70 g de sucre semoule
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de crème fraîche entière liquide
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille liquide

Préparez les pommes caramélisées : Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux.

Placez une poêle contenant une partie du sucre sur feu moyen. Dès que le sucre s'humidifie et devient transparent, ajoutez le reste de sucre. Laissez sur le feu jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

Ajoutez les morceaux de pommes et le beurre en morceaux tout en mélangeant.

Continuez la cuisson sur feu vif pour diluer le caramel pendant environ 5 minutes pour laisser évaporer le liquide et les pommes doivent brunir un peu. Réservez.

Préparez le riz au lait : Faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse dont vous aurez récupéré les grains.

Laissez cuire environ 35 à 40 minutes. *Vous pouvez mettre un couvercle mais sans couvrir la casserole complètement.*

Quand le riz commence à apparaître à la surface, ajoutez le sucre. *Attention à ne pas laisser évaporer tout le lait.* Laissez cuire encore 5 minutes.

Ajoutez le jaune d'œuf mélangé à la crème fraîche tout en mélangeant. Laissez cuire encore 2 minutes.

Laissez refroidir.

Dans le fond des verrines ou autres contenants, répartissez les pommes caramélisées (environ 1/3 du contenant).

Recouvrez de riz au lait.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Déposez quelques dés de pommes caramélisées sur le dessus avant de servir.