

Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 15 mn



Temps de cuisson: 30 mn

Riz au lait aux pommes caramélisées



Ingrédients pour 12 personnes :

Pour les pommes :

- 4 pommes Golden
- 20 g de beurre
- 100 g de sucre semoule

Pour le riz au lait :

- 300 g de riz rond
- 1,5 l de lait
- 100 g de sucre
- 8 jaunes d'oeuf
- 1 gousse de vanille

La recette :

1. Laver le riz, le mettre dans le lait bouillant avec la gousse de vanille et 50 g de sucre.
2. Laisser cuire 30 min à petit bouillon. Remuer de temps en temps avec une spatule afin que le mélange n'attache pas.
3. D'autre part, blanchir à l'aide d'un fouet les jaunes œufs avec 50 g de sucre. Dès la fin de la cuisson du riz, incorporer le mélange œufs+sucre et laisser refroidir à température ambiante.
4. Eplucher les pommes et les tailler en dés d'1 cm.
5. Dans une poêle à fond épais, mettre le sucre à caraméliser. Lorsque la couleur est rousse et bien homogène, ajouter le beurre et les morceaux de pomme.
6. Cuire pendant 5 minutes, puis dresser le riz crémeux dans des verrines et déposer des petits morceaux de pommes caramélisées.

Une recette simple, rapide et de saison !

