

Riz au lait de coco et pommes caramélisées

Préparation 10 mn

Temps de repos 40 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 cl de lait entier

1 boîte de 42 cl de lait de coco non sucré

4 c à s de riz rond

4 c à s de gelée de pomme (ou de coing)

2 pommes pink lady (une me paraît suffisante)

100 g de sucre semoule

50 g de beurre

15 cl de jus de pomme

1 bonne pincée de cardamome verte en poudre

Dans une petite casserole faire chauffer à feu doux la gelée de pomme avec la cardamome et la répartir dans les verrines. Mettre au frigo 30 mn minimum.

Porter le lait à ébullition avec le lait de coco et verser le riz qui aura été préalablement rincé à l'eau froide. Laisser frémir 20 mn en tournant de temps en temps. Lorsque le riz est cuit ajouter 2 c à s de sucre et mélanger. Laisser refroidir et répartir dans les verres sur la gelée de pomme. Mettre les verres au frigo.

Faire fondre le sucre restant dans une petite sauteuse et lorsqu'il caramélise et prend une belle couleur dorée ôter du feu et laisser refroidir 2 mn avant d'ajouter le beurre et le jus de pomme. Bien mélanger pour obtenir un caramel homogène.

Laver et épépiner les pommes, les couper en quartiers et les mettre dans le caramel chaud, laisser sur feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.

Servir le riz au lait couvert des pommes chaudes caramélisées et du caramel au jus de pomme.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>