



TIMBALE DE RIZ AU LAIT AUX POMMES ET AU CAMEL CANNELLE ET CITRON



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40 mn (30+10)

Pour 4 personnes:

120 g de riz à risotto

¾ l lait

70 g de sucre en poudre (35 + 35)

3 pommes

2 belles pincées de cannelle

½ jus citron

1 noix de beurre

Pour le riz:

Mettre le lait et le riz dans une casserole et faire cuire à feu très doux pendant ½ heure environ. Lorsqu'il est cuit, couper le feu et ajouter le sucre en remuant bien. Si le riz ne vous semble pas assez crémeux, compléter avec un peu de lait et réchauffer quelques secondes. Mélanger à nouveau, mettre dans des ramequins chemisés de papier-film et laisser refroidir . Réserver au frais

Pour les pommes:

Eplucher les pommes et les tailler en tranches comme pour une tarte. Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter les pommes et les saupoudrer avec le sucre et la cannelle. Cuire en faisant caraméliser un peu. Enlever les quartiers de pommes de la poêle et décuire le caramel avec le jus de citron.

Présentation:

Démouler les ramequins au centre des assiettes, disposer les quartiers de pommes autour en formant comme des festons, tiédir le caramel en rajoutant une goutte d'eau éventuellement et arroser le riz avec.