


# Riz au lait aux pommes

environ 8 portions

 simple jusqu'à 20 Min.**Ingrédients:****Riz au lait:**

210 g de riz long  
2 dl d'eau  
3.5 dl de lait  
1 prise de sel  
30 g de sucre  
1 Gousse de vanille Bourbon Dr. Oetker

**Variante pour le riz au lait:**

1 sachet de Riz au lait classique Dr. Oetker  
4.5 dl de lait

**Garniture:**

300 g de pommes épluchées et tranchées  
1 CS de miel  
1 prise de cannelle en poudre  
2 CS de jus de pommes

**Pour saupoudrer:**

de sucre à la cannelle

**1 Riz au lait:**

Porter brièvement à ébullition le riz, l'égoutter et le rincer à l'eau froide. Porter à ébullition le riz précuit, le lait, le sel, le sucre et la gousse de vanille incisée. Cuire à couvert à feu doux jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le lait. Ou: Préparer le Riz au lait Dr. Oetker comme indiqué sur l'emballage.

**2 Garniture:**

Pour la garniture, mélanger les pommes et les autres ingrédients et cuire le tout à couvert. Retirer du feu et disposer les pommes en couronne dans les coupelles à dessert.

**3 Saupoudrer:**

Dresser le riz au lait au centre et servir saupoudré de sucre à la cannelle.

**Conseils**

- Remplacer à volonté les pommes par des poires.