DENNER

Riz au lait avec purée de pommes



Aujourd'hui, je vous propose du riz au lait avec de la purée de pommes. Peut-être penserez-vous à votre enfance?

Quand vous étiez enfant et que vous pouviez choisir le menu du souper, que proposiez-vous? Moi, mes souhaits préférés étaient:

- le potage ABC (ce que je ne comprends plus aujourd'hui, mais sans doute était-ce amusant de composer des mots sur le rebord de l'assiette);
- les poireaux au jambon gratinés, dont je vous donnerais la délicieuse recette de ma mère dans le blog dans deux semaines;
- et surtout, du riz au lait avec du sucre à la cannelle ou de la purée de pommes. Voici donc cette simple recette du riz au lait que l'on dégustait autrefois au souper, au petit déjeuner ou comme dessert.

Bon appétit!

- 2 tasses de riz rond pour riz au lait
- 5 dl de lait
- 80 g de sucre cristallisé
- 1 gousse de vanille
- 1 morceau de beurre
- Un peu de cannelle en poudre

- Environ 1 kg de pommes, coupées en petits morceaux
- 100 ml d'eau
- Jus d'un citron
- 50 g de sucre de canne
- 4 cl de Grand Marnier
- 1 clou de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 1 morceau de beurre

1. Faites fondre le beurre dans une casserole.
2. Dorez rapidement le riz avec la pulpe de la gousse de vanille.
3. Ajoutez le lait et la gousse de vanille incisée.

4. Portez le tout à ébullition, puis laissez mijoter à petit feu avec un couvercle pendant env. 20 minutes en remuant et en ajoutant le sucre à la mi-temps.
5. Enlevez la gousse de vanille, puis saupoudrez le riz au lait avec la cannelle en poudre.

- Faites fondre le beurre dans une casserole.
- Ajoutez les pommes et le sucre et laissez tirer pendant 2 minutes à chaleur moyenne.
- Déglacez avec le jus de citron et le Grand Marnier.
- Ajoutez le clou de girofle, le bâton de cannelle et l'eau.
- Portez le tout à ébullition, puis laissez mijoter à petit feu pendant env. 20 minutes.
- Réduisez les pommes en purée avec le bâton-mixeur en enlevant auparavant le bâton de cannelle et le clou de girofle.

Attention: les clous de girofle ont un goût intense. Goûtez donc de temps à autre la purée de pomme et retirez le clou de girofle avant que le goût ne devienne dominant.