

# *Riz au lait, pomme carambar*

## *Ingrédients :*

- 130 g riz rond
- 20 carambars
- 2 pommes
- 1 l de lait entier
- 100 g sucre en poudre
- 1 sachet sucre vanillé



## *Les Étapes*

- *Dans une casserole, versez le lait, le riz, le sucre et le sucre vanillé*
- *Faites cuire sur feu doux, pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps.*
- *Quand le riz au lait est cuit, retirez la casserole du feu et laissez refroidir à température ambiante.*
- *Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en petits morceaux.*
- *Faites fondre les carambars au bain-marie dans une casserole.*
- *Versez le riz au lait dans des petits pots.*
- *Recouvrez avec les pommes et les carambars fondus.*
- *Placez au frais jusqu'au service.*

Source : <https://www.cuisineaz.com/recettes/riz-au-lait-pomme-carambar-83265.aspx?navdiapo=620-3>