



## LA POMME AU RIZ



Pour un moule à manqué de 20/22cm

**Les pommes caramélisées** : 150g de sucre, 800g de pommes.

Dans une grande casserole réaliser un caramel à sec en versant le sucre en 3 fois. Arrêter quand le caramel est juste blond. Le débarrasser dans le moule à manqué. Préchauffer le four à 170°. Éplucher les pommes, les épéiner et les couper en lamelles. Les disposer en rosace sur le caramel dans le moule. Enfourner le moule 30 min en le recouvrant d'une plaque de cuisson, à couvert donc puis prolonger la cuisson 10min à découvert. Laisser refroidir.

**Le riz au lait** : 190g de riz rond spécial dessert, 1,2 litre de lait, 100g de sucre, 95g d'œufs, 55g de crème, les graines de 2 gousses de vanille, 110g de raisins secs, 10g de rhum, 2g de pectine 325NH + 10g de sucre.

Rincer le riz à l'eau froide. Mélanger la pectine avec les 10g de sucre. Porter à ébullition le lait, la crème, la vanille, le sucre et les raisins secs. Ajouter le riz et cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit cuit soit environ 30min. Ajouter alors les œufs et cuire à 84/85°. Environ 2min avant la fin de la cuisson ajouter le mélange sucre/pectine, puis ajouter le rhum. Débarrasser le riz sur les pommes et bloquer au froid.

**La meringue italienne** : 55g d'eau, 230g de sucre, 115g de blancs d'œufs.

Cuire l'eau et le sucre à 121°. Quand le sirop est aux environs de 100° commencer à monter les blancs, ils doivent être fermes et brillants. Verser le sirop dessus

petit à petit sans le faire éclabousser sur les bords de la cuve et continuer à fouetter jusqu'au refroidissement de la meringue.

**La finition** : démouler la pomme au riz en chauffant les bords du moule au chalumeau ou au sèche-cheveux. Pocher de petites boules de meringue au centre du gâteau avec une douille lisse de 10mm - voir photo ci-dessus-. sur environ 12cm de diamètre puis les colorer au chalumeau.

La cuisine de Mercotte©2017  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)