

# RIZ AU LAIT ET FRUITS CAMELISES

**Pour 6 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes



## Ingrédients

200 g de riz rond  
1 litre de lait entier  
100 g de sucre  
35 g de crème fraîche épaisse  
1 cuillère à thé d'extrait de vanille  
12 figes fraîches  
18 grains de raisin noir  
6 cuillères à soupe de gelée de figue  
1/2 cuillère à thé de cannelle  
Quelques feuilles de verveine

Rincez le riz à l'eau claire, mettez-le dans une grande casserole, couvrez d'eau et faites cuire à feu moyen pendant 3 mn. Retirez l'eau et versez le lait, le sucre et l'extrait de vanille. Chauffez jusqu'au premier bouillon, puis baissez le feu et laissez cuire 35 mn en remuant souvent. Vérifiez la cuisson, (le riz ne doit pas croquer), ajoutez la crème sur le riz encore chaud et mélangez. Versez le riz au lait dans de petits bols et réservez.

Lavez les fruits, coupez les figes en quartiers. Mettez la gelée de figue et la cannelle à chauffer dans une poêle. Ajoutez les figes et les raisins, laissez caraméliser 5 mn en nappant bien les fruits. Répartissez sur le dessus du riz au lait et réservez au frais. Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de verveine.