



Riz, céréales et pain

Gratin de riz au lait aux figues caramélisées



1h **15 min** **45 min** **0** **384**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

1 litre(s) **Lait entier**
150 g **Riz rond**
100 g **Sucre roux**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Sel**

Ingrédients pour les figues caramélisées

300 g **Figue fraîche**
20 g **Beurre**
2 c. à soupe **Sucre roux**
2 c. à café **Miel**

Ingrédients pour le gratin

4 c. à soupe **Sucre roux**

Étape 1

Préparation du riz au lait

- 1 Couper la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Verser dans la casserole le lait, le sucre et le sel.
- 2 Sur feu moyen, porter ce mélange à ébullition. Dès qu'il bout, ajouter le riz, les graines de vanille ainsi que la gousse.
- 3 Faire cuire à petits frémissements pendant 40-45 minutes environ en mélangeant régulièrement pour éviter que le riz n'accroche au fond de la casserole.
- 4 Le riz au lait est cuit lorsqu'il a absorbé tout le liquide et qu'il est devenu tendre.
- 5 Retirer la gousse de vanille et laisser tiédir.

Étape 2

Préparation des figues caramélisées

- 1 Couper les figues en tranches assez épaisses. Détailler chaque tranche en quatre. Réserver.
- 2 Dans une poêle, faire fondre sur feu doux le beurre.

Ajouter le miel et le sucre et laisser caraméliser sans y toucher.

- 3 Baisser le feu et ajouter les morceaux de figues. Faire cuire sur feu très doux pendant 3 minutes en nappant régulièrement les fruits de caramel.

Étape 3

Dressage du gratin

- 1 Répartir dans chaque ramequin (ou plat) un peu de riz au lait.
- 2 Ajouter les dés de figues puis recouvrir avec le reste de riz au lait.
- 3 Saupoudrer le dessus de cassonade.
- 4 Faire caraméliser pendant quelques minutes sous le grill du four en surveillant attentivement la cuisson.
- 5 Servir tiède.