

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Galettes de riz aux fruits frais, sauce caramel au beurre salé



20 min **15 min** **5 min** **0** **493**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Galette de riz aux fruits

4 **Galette(s) de riz**
1 **Mangue**
1 **Banane(s)**
2 **Kiwi(s)**
1 **Pamplemousse**
40 g **Gingembre frais**
1 **Beurre**
1 **Sucre semoule**

Caramel au beurre salé

100 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
1 verre(s) **Eau**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la sauce caramel

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer sur feu vif et laisser le caramel se former sans remuer.
- 2 Lorsque le caramel commence à colorer, baisser sur feu doux.
- 3 Ajouter délicatement la crème puis fouetter.
- 4 Ajouter le beurre salé puis fouetter à nouveau. Lorsque le beurre est fondu, retirer la casserole du feu et réserver au chaud.

Étape 2

Préparation des galettes

- 1 Peler le pamplemousse à vif à l'aide d'un couteau d'office puis prélever les segments au dessus d'un saladier : longer les membranes avec un couteau pour prélever la pulpe.
- 2 Couper la mangue dans le sens de la hauteur tout autour du noyau. Tailler des cubes dans la chair de la mangue puis retirer la peau. Réserver avec le

pamplemousse.

- 3 Couper les extrémités du kiwi puis le peler. Le couper en petits dés et réserver avec la mangue et le pamplemousse.
- 4 Eplucher la banane puis la couper en rondelles. Réserver avec les autres fruits.
- 5 Peler le gingembre avec un couteau d'office puis le tailler en julienne très fine. Ajouter aux fruits et mélanger.
- 6 Mettre les galettes de riz à tremper dans une assiette creuse remplie d'eau tiède pendant 2 minutes.
- 7 Disposer les galettes de riz sur le plan de travail lorsqu'elles sont bien ramollies. Garnir de fruits de manière à former un chausson en veillant à bien coller les rebords. Réserver sur une assiette.

Étape 3

Cuisson des galettes

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif et verser un peu de sucre et du beurre.
- 2 Lorsque le beurre est fondu, ajouter les galettes de riz du côté de la fermeture en premier afin de souder le collage des bords.
- 3 Retourner les galettes et lorsqu'elles sont bien dorées des deux côtés, les débarrasser sur une assiette.
- 4 Vérifier la chaleur du caramel et remettre légèrement sur le feu si nécessaire.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser une galette de riz au centre d'une assiette et verser le caramel autour avant de servir.