

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC  
LA CLISI DE L'ÉCOLE LOUISE VERGÈS -  
2017

LA RECETTE DE L'AUMONIERE SURPRIZE



## LA RECETTE DE L' AUMONIERE SURPRIZE

### INGRÉDIENTS

200 g de riz rond medium  
SunWhite  
1 l de lait  
1 gousse de vanille de Lifou  
80 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
125 g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
5 cuillères à soupe de sucre  
3 œufs  
4 dl de lait  
25 g de beurre  
1 pincée de sel  
2 pommes  
1 citron

Préparation : 15 min

8 parts

Cuisson : 50 min

1. Laver le riz à l'eau courante. L'égoutter. Le réunir avec le lait, le sel et la vanille dans une casserole. Porter à ébullition puis faire cuire à feu très doux pendant 30 minutes, à couvert.
2. Ajouter les sucres 5 minutes avant la fin de la cuisson. Mélanger soigneusement. Hors du feu, ôter la gousse de vanille.
3. Mélanger la farine, le sel, les sucres et les œufs. Quand le mélange est homogène, ajouter progressivement le lait en fouettant. Ajouter le beurre fondu.

***Astuce pratique : Transvaser la préparation dans une bouteille pour la conserver, et la verser pour la cuisson.***

4. Cuire les crêpes à la poêle bien chaude. Laver, éplucher, découper en lamelles, puis en petits morceaux.

***Facultatif : arroser d'1/2 citron pour éviter aux pommes de noircir et pour donner un goût citronné.***

5. Placer une crêpe dans une assiette, disposer quelques morceaux de pommes en son centre, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de riz au lait. Ramener la crêpe bord à bord et la fermer avec un bonbon scoubidou. Servir tiède ou froid, selon votre goût.

Bon appétit.