Riz au lait à l'ananas et au lait de coco

4 personnes

25 minutes

40 minutes

- 80 g de riz rond
- 35 l de lait
- 35 cl de lait de coco
- 35 g de sucre roux
- 1 ananas
- 10 g de beurre

Dans une casserole, versez le riz et une louche de lait sur feu moyen. Lorsque le riz a absorbé le lait rajoutez une louche de lait de coco et répétez jusqu'à l'obtention d'un riz crémeux (mélangez sans arrêt pour éviter que le riz accroche). Ajoutez le sucre en poudre et mélangez hors du feu.

Ôtez la peau de l'ananas, coupez le en petits morceaux. Dans une poêle, faites fondre le beurre et 1 CS de sucre sur feu vif. Lorsque le sucre a caramélisé incorporez les morceaux d'ananas dans la poêle (réservez-en pour la décoration) et laissez dorer quelques minutes.

Montez vos verrines alternant les couches de riz et d'ananas et terminez par l'ananas frais.