



Crêpe riz au lait, pommes et caramel au beurre salé façon maki

Préparation : 20 min

Cuisson : NC

Portions : NC

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 10 crêpes Cocotine
- 400 g de riz au lait
- 3 pommes confites coupées en dés
- Caramel au beurre salé

Etapes :

1. Passer les crêpes Cocotine au four vapeur quelques secondes
2. Répartir le riz au lait en réalisant une bande de 4 cm de large
3. Déposer les pommes confites au caramel beurre salé
4. Rouler comme un maki en serrant les extrémités
5. Réserver au froid
6. Débiter comme des makis et servir avec une sauce caramel beurre salé