



Riz au lait au chocolat

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Riz rond arborio : 80g
Lait entier : 50 cl (= 500 g)
Cassonade : 50 g
Vanille pure en poudre : 1 c.à moka
Chocolat praliné : 100 g (*Pralinoise, de Poulain*)

Crème liquide : 20 cl

Cacao amer en poudre : 20 g

Matériel

une balance ménagère
un cuiseur à riz
ou une casserole avec couvercle
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Mélanger le riz, le lait, la cassonade, la vanille et le chocolat en morceaux dans la cuve d'un cuiseur à riz ou une casserole.

Réalisation > la cuisson

2. Laisser cuire sous couvert environ 30 minutes afin que le lait soit bien absorbé. Bien mélanger toutes les 10 minutes.

3. Laisser ensuite tiédir.

Réalisation > le service

4. Au moment de servir, mélanger la crème liquide afin que le riz au lait soit encore plus onctueux.
- facultatif : si vous voulez obtenir un riz au lait plus foncé, vous pouvez utiliser du chocolat noir à la place de la Pralinoise ou mélanger du cacao amer en poudre avec la crème liquide -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com