

Riz au lait au chocolat, épicé à la cannelle

Composition
pour 6 personnes

150 g de riz long
0,75 l de lait
80 g de sucre en poudre
1 oeuf + 2 jaunes d'oeuf
30 g de beurre
6 c. à café de chocolat en poudre amer
1/2 bâton de cannelle

Ustensiles : 1 balance, 2 casseroles, 1 passoire, 1 cuillère en bois, 1 fouet, 1 verre doseur, 1 cuillère à soupe, 1 bol, 1 cuillère à café



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Laver le riz à l'eau courante, l'égoutter, le mettre dans une grande casserole et le couvrir d'eau froide (4 à 5 fois le volume du riz). Porter à ébullition. Laisser bouillir de 5 à 7 minutes, verser le riz dans l'égouttoir et le passer à nouveau sous l'eau froide.

Verser le lait dans une casserole, incorporer le chocolat en poudre et ajouter le bâton de cannelle. Porter le lait à ébullition et retirer du feu. Couvrir et laisser infuser une quinzaine de minutes puis retirer le bâton de cannelle.

Remettre la casserole de chocolat sur le feu et faire chauffer. Y verser le riz. Remuer avec une cuillère en bois.

Laisser cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes, en mélangeant régulièrement. Le riz doit avoir absorbé tout le lait mais il ne doit pas être compact.

Dans une terrine, mettre l'oeuf entier, les jaunes, le sucre et le beurre ramolli. Battre légèrement ce mélange au fouet. Ajouter 2 cuillerées de riz chaud et verser le tout dans la casserole de riz en brassant délicatement.

Verser la préparation dans des ramequins ou dans des pots de yaourt en verre ou encore dans des verrines.