

Riz au lait chocolaté façon P.Etchebest



Un délicieux riz au lait à la façon de Philippe Etchebest mais avec le cacao en plus

Difficulté : ★

Quantité : 2 à 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 90 g de riz rond à dessert
- 60 cl de lait
- 40 cl de crème liquide (2 x 20 cl)

- 1 cuil à soupe de vanille liquide
- 2 jaunes d'oeufs
- 90 g de sucre en poudre
- 2 cuil à soupe de cacao non sucré

PRÉPARATION :

1. Rincer le riz dans une passoire.
2. Porter le lait et 20cl de crème liquide à ébullition, puis y verser le riz et laisser cuire à feu moyen / doux pendant 20 min en mélangeant régulièrement.
3. Pendant ce temps, fouetter les jaunes avec le sucre pour les faire blanchir.
4. Lorsque le riz est cuit, verser une partie sur le mélange jaune / sucre. Mélanger bien puis reverser le tout dans la casserole. Ajouter le cacao non sucré à ce moment là et mélanger bien pour l'incorporer.
5. Faire cuire à feu moyen-doux 5 min en mélangeant sans cesse.
6. Transvaser dans un saladier et déposer celui-ci dans un saladier plus grand rempli d'eau glacée pour refroidir le riz au lait.
7. Monter la crème restant au fouet dans un saladier préalablement refroidi au congélateur. Puis l'incorporer délicatement à la maryse dans le riz au lait refroidi.
8. Remplir vos ramequins ou le mettre dans un plat de présentation et réserver au frais.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

