

## RIZ CHOCOLATÉ AUX BLEUETS

### Ingrédients :

- 1 2/3 tasse (200 g) de bleuets frais
- 2 tasses (500 ml) de lait
- ¾ tasse + 4 c. à thé (200 ml) de crème 15% à cuisson
- Une pincée de sel
- ½ tasse (100 g) de riz arborio
- ¼ tasse + ¾ c. à thé (40 g) de sucre d'érable, divisé (sinon du sucre granulé)
- 1 gousse de vanille
- 100 g de chocolat blanc haché (1 barre)

### Préparation :

1. Dans une casserole de grandeur moyenne, verser le lait, la crème, le riz et 3 c. à soupe (30 g) de sucre d'érable. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée, et la pincée de sel. Laisser cuire 30 minutes à feu doux, en remuant souvent. Retirer la vanille.
2. Râper 100 g (barre) de chocolat et réserver.
3. Rincer les bleuets. En réserver 1/3 tasse (50 g) pour la garniture.
4. Dans une petite casserole, disposer le reste des bleuets avec le sucre restant (environ 1 c. à soupe/10 g). Faire cuire à feu moyen pendant environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit fondu et que les bleuets soient légèrement attendris (brasser souvent). Incorporer au riz, avec le chocolat râpé. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et bien incorporé.
5. Répartir équitablement dans 4 verrines (environ 2/3 tasse/160 ml) par portion.
6. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Garnir chaque verrine avec les bleuets réservés.

**Source :** déclinaison d'une recette de Maxi cuisine

<http://www.maxi-mag.fr/cuisine/recette/riz-chocolate-aux-myrtilles.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 10 juin 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/06/riz-chocolate-aux-bleuets.html>