

Riz de Camargue au lait & au chocolat

Ingrédients pour 6 verrines :

- 150 g de riz de Camargue
- 100 g de chocolat noir
- 15 g de cacao amer
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 50 g de sucre en poudre

Préparation :

Mettez le chocolat coupé en morceau dans le bol du Thermomix.

Mixez quelques secondes à vitesse 10.

Versez le lait et ajoutez le cacao amer dans le bol et chauffez 5 minutes à 70°C sur vitesse 4.

Ajoutez le riz de Camargue et poursuivez la cuisson 20 minutes à 100° C sur vitesse 2 en mode sens inverse.

Ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson 5 minutes à 100°C sur vitesse 2 toujours en mode sens inverse.

Versez dans 6 ramequins et laissez refroidir à température ambiante avant de les placer au réfrigérateur.

Dégustez bien frais.

<http://philomavie.blogspot.com>