



Riz, céréales et pain

Riz au lait au chocolat



40 min **5 min** **35 min** **0** **305**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le riz au lait au chocolat

150 g **Riz rond**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
100 g **Chocolat au lait**
4 c. à soupe **Sucre semoule**
10 g **Beurre**
1 **Sel**

Étape 1

Cuisson du riz au lait

- 1 Faire fondre un peu de beurre dans une casserole à fond épais.
- 2 Ajouter le riz et cuire sur feu moyen pendant 4 à 5 minutes.
- 3 Ajouter le lait, le sucre et le sel.
- 4 Remuer et faire cuire à feu doux pendant environ 30 minutes.
- 5 Il faut remuer souvent et prendre soin à ce que le riz ne colle pas au fond de la casserole. La cuisson est parfaite lorsque le lait est crémeux et le riz fondant.
- 6 Ajouter le chocolat et remuer délicatement.
- 7 Répartir dans les ramequins et laisser refroidir avant de les mettre au réfrigérateur.