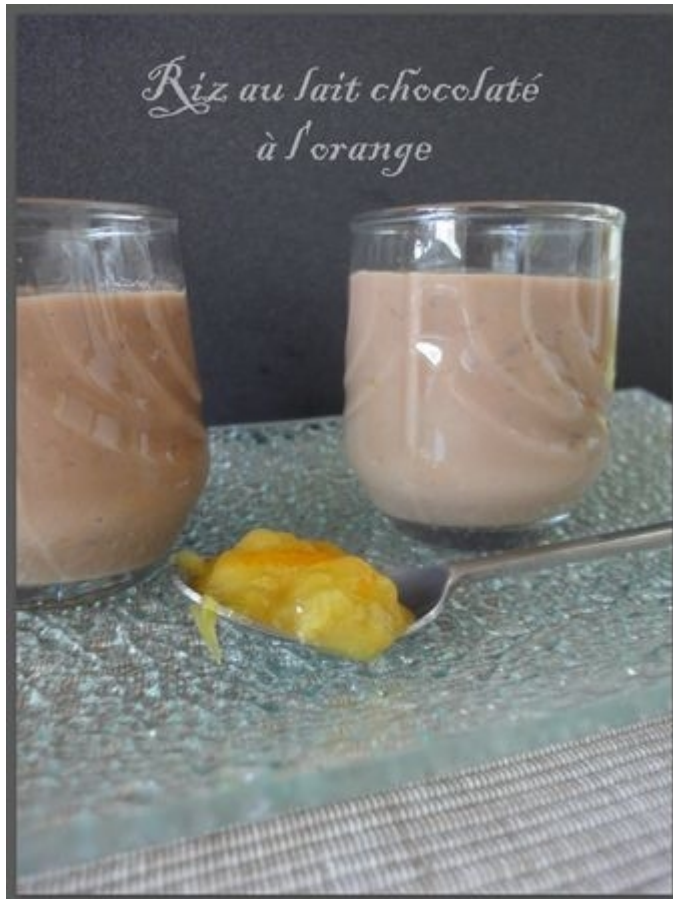


Aujourd'hui j'ai fais un mix entre une crème dessert et un riz au lait... en faite je voulais une crème au chocolat agrémentée de quelques grains de riz! Quelque chose de léger, de moins consistant qu'un riz au lait...

Pour apporter une touche de fraîcheur à mon dessert, j'ai ajouter de la confiture d'orange et quelques gouttes d'essence d'orange. Délicieux...!!



### La recette pour 6 pots:

- 100g de chocolat noir
- $\frac{3}{4}$  de litre de lait
- 2 à 3 càs de riz rond à dessert
- 4 càs de confiture d'orange
- quelques gouttes d'essence d'orange
- 2 càs de maïzena

Dans un premier temps, faire cuire le riz dans le lait pendant 30 min à feu doux. Ajouter le

chocolat noir et remuer pour le faire fondre.

Diluer la maïzena dans un petit verre avec du lait froid. L'ajouter au mélange précédent tout en remuant.

Poursuivre la cuisson quelques instants (2-3 min) ou jusqu'à épaissement puis arrêter le feu.

Hors du feu ajouter la confiture et l'essence d'orange. Mélanger.

Verser ces crèmes dans des pots ou des verrines.

Réserver au réfrigérateur.

Attendre au moins 2 heures avant les premières dégustations...