

Riz au lait aux Daims®



Aujourd'hui je vous propose un riz au lait suuuuuuuper gourmand, suuuuuuuper régressif, un riz au lait aux Daims® ! Du chocolat, du caramel, ce riz au lait a tout pour plaire. Dans le fond de mes pots j'ai mis de la sauce caramel mais c'est facultatif, c'est à vous de voir ! Un dessert qui a beaucoup plus et qui n'a pas fait long feu !

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

180g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

200g de Daims®

Sauce caramel (facultatif)

Préparation:

Crevez le riz: rincez-le sous l'eau froide, égouttez-le puis versez-la dans l'eau bouillante pour 3min. Egouttez et réservez.

Versez le sucre dans une casserole à fond épais avec le lait et les Daims®. Faites cuire sur feu moyen-doux jusqu'à ce que les chocolats soient complètement fondus.

Ajoutez le riz et mélangez. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Répartissez de la sauce caramel dans des pots. Une fois le riz au lait cuit, répartissez-le dans les pots.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.