

Riz au lait au Toblerone®



Voilà longtemps que je n'avais pas fait de riz au lait, en général, chez moi, on l'ai fait pendant les saisons automne-hiver, donc comme nous sommes en automne c'est reparti pour une ribambelle de riz au lait ! Aujourd'hui je vous propose une entière création ! Un délicieux riz au lait au toblerone®. Cela m'est venu l'autre jour, d'associer la gourmandise du riz au lait avec celle du toblerone®. J'ai donc fait une sorte de crème plutôt fluide au toblerone® que j'ai réparti dans mes petits pots et j'ai mis un bon riz au lait par-dessus, après on mélange ou pas, enfin c'est meilleur mélangé quand même !

Pour 8 pots

Ingrédients:

Pour le riz au lait:

120g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

Pour la crème de toblerone®:

230g de toblerone®

200g de crème liquide allégée (il faut absolument qu'elle soit légère)

Préparation:

Préparez le riz au lait:

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. Ajoutez un peu de lait et fouettez pour dissoudre un peu le sucre.

Incorporez le riz et le reste de lait. Mélangez et mettez à chauffer en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Préparez la crème au toblerone®:

Pendant que le riz au lait cuit, préparez la crème. Hachez 200g de toblerone® et mettez-le dans un saladier.

Portez la crème à ébullition et versez le tout dans le saladier avec le toberone®. Laissez quelques minutes de sorte que le chocolat fonde, puis mélangez à l'aide d'une petite Maryse pour rendre la préparation homogène. Réservez au réfrigérateur.

Mixez rapidement les 30g de toberone® restant.

Une fois le riz au lait cuit, retirez-le du feu. Versez plus ou moins 3c. à soupe de crème au toberone® dans les pots puis répartissez le riz au lait par-dessus. Mettez au réfrigérateur pour au moins 2H.

Au moment de servir, saupoudrez les riz au lait du toberone® mixé.