

Riz au lait au chocolat et à la noix de coco



Ce riz au lait est parfait pour les fans de l'association chocolat-noix de coco (par exemple, il n'est pas du tout pour moi MAIS il est entièrement pour mon chère papa !). Ce riz au lait il l'a vraiment adoré, il l'a trouvé très gourmand et je peux vous dire qu'il n'a pas fait long feu !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

100g de noix coco séchée

Le jus d'1 orange

120g de riz rond

100g de sucre

100g de chocolat noir

1L de lait

Préparation:

Réhydratez 50g de noix de coco dans le jus de l'orange pendant 10min.

Rincez le riz et faites-le cuire 3min dans l'eau bouillante. Egouttez et réservez.

Dans une casserole à fond épais, mélangez le riz, le sucre, le chocolat noir grossièrement haché et le lait.

Faites cuire sur feu doux pendant 50min en remuant régulièrement.

Incorporez au riz au lait la noix de coco à l'orange, versez dans des verrines et saupoudrez du reste de noix de coco séchée.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.