

Riz au lait mousse chocolat



Vous hésitez entre mousse au chocolat et riz au lait ?! Eh bien n'hésitez plus avec ce délicieux dessert qui allie les deux ! J'adore ces deux desserts et je me suis dit que les mêler pouvait être pas mal du tout et en effet c'était pas mal du tout ! ^^ La mousse au chocolat apporte au riz au lait de la gourmandise, de la légèreté et le riz au lait apporte à l'inverse à la mousse de la consistance, c'est vraiment délicieux ! Un dessert qui a beaucoup plus !

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour le riz au lait:

90g de riz rond

50g de sucre en poudre

500ml de lait

Pour la mousse au chocolat:

200g de chocolat noir

4 oeufs

1 pincée de sel

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.

Versez le riz au lait dans un saladier et entreposez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit complètement froid et assez ferme.

Préparez la mousse au chocolat:

Faites fondre le chocolat haché au four à micro-ondes environ 1min, mélangez avec une spatule pour lisser le chocolat.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez les jaunes d'oeufs au chocolat fondu.

Montez les blancs en neige bien ferme avec la pincée de sel. Incorporez-en un tiers dans le chocolat en fouettant rapidement, puis incorporez délicatement le reste à l'aide d'une Maryse.

Ajoutez alors la mousse au chocolat au riz au lait en mélangeant et soulevant délicatement la préparation.

Répartissez dans 6 pots et entreposez toute une nuit au frais.