

Riz au lait au chocolat au lait milka®



Quand j'étais petite, je me rappelle que quand je rentrais de chez une amie ou que je sortais de ma chambre après avoir joué des heures et des heures avec mon grand frère et que j'allais dans la cuisine, j'y trouvais très souvent ma mère faisant de délicieux riz au lait. Tantôt à la vanille, tantôt au chocolat. J'aimais ces riz au lait qui refroidissaient sur le plan de travail avant d'être entreposé au frais jusqu'à leur dégustation, c'était de la gourmandise à l'état pure et leur secret ?...De l'amour ! La dernière fois j'ai eu envie de retourner en enfance avec ces riz au lait au chocolat et j'en ai donc réalisé et pour encore plus de gourmandise je les ai fait au chocolat au lait et par n'importe lequel, le chocolat au lait milka® ! Des riz au lait au chocolat bien gourmand, bien crémeux, j'étais retournée en enfance...

Pour environ 8 pots

Ingrédients:

200g de riz rond

120g de sucre en poudre

1,3L de lait

2 pincées de sel

1 gousse de vanille

130g de chocolat au lait milka®

Préparation:

Versez le riz dans une casserole avec le sucre et le sel. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines. Ajoutez-les ainsi que la gousse dans la casserole. Recouvrez le tout du lait.

Mélangez, placez sur le feu et quand l'ébullition se prononce, maintenez-le à bas régime. Laissez cuire ainsi durant 45 à 50min, tout en mélangeant de temps en temps. Le riz doit être tendre et le lait pratiquement tout absorbé.

Hors du feu, ajoutez le chocolat au lait coupé en morceaux, laissez-le fondre quelques instants puis mélangez pour bien l'incorporer.

Répartissez le riz au lait dans des pots et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.