

## Riz au lait au chocolat cacahuètes Milka®



Aujourd'hui je vous propose un riz au lait trèèèèè régressif, très gourmand ! Un riz au lait que j'ai réalisé avec le chocolat Milka® gourmand aux cacahuètes ! Gourmand, réconfortant, régressif, ce riz au lait a vraiment tout pour plaire avec ce temps ! ;)

### **Pour 8 pots**

#### **Ingrédients:**

180g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

200g de chocolat au lait cacahuètes Milka® gourmand

#### **Préparation:**

Rincez le riz sous l'eau clair. Cuisez-le 1min à l'eau bouillante puis égouttez et réservez.

Versez le lait dans une grande casserole et ajoutez-y le sucre ainsi que le chocolat coupé en morceaux. Faites chauffer le lait jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Ajoutez le riz, mélangez et mettez à chauffer en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire entre 35 et 40min.

Une fois le riz au lait cuit, répartissez-le riz dans des pots et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.