



RIZ AU LAIT PISTACHE-CHOCOLAT



Pour 6 personnes :

160 g de riz rond ou de riz à risotto (Si vous utilisez du riz rond, lavez-le jusqu'à ce que l'eau soit claire. Avec de l'arborio ou du carnaroli, ce n'est pas nécessaire).

1 litre de lait

45 g de sucre en poudre

1 càc de pâte de pistache

15 cl de crème liquide

15 cl de lait

100 g de chocolat noir

Le riz au lait :

Mettre le lait et le riz à cuire dans une casserole à feu très doux pendant ½ heure environ. Lorsqu'il est cuit, ajouter le sucre et la pâte de pistache, bien mélanger. Laisser refroidir et réserver au frais.

Crème au chocolat :

Râper le chocolat.

Faire chauffer le lait et la crème et lorsqu'ils sont bouillants, ajouter le chocolat noir et remuer jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé.

On peut servir le riz dans un saladier, la crème au chocolat à part. J'ai choisi la solution de la présentation individuelle ; des tasses ou des verrines transparentes un peu hautes, feront très bien l'affaire.