

Riz au lait façon tiramisu

Ingrédients :

- 250g de riz
- 75cl de lait
- 50g de chocolat pâtissier
- 4c à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3c à soupe de café serré
- 1c à soupe de crème liquide
- 10g de beurre
- 100g de cassonade.



Préparation :

1. Plonger le riz 5mn dans une casserole d'eau bouillante.
2. L'égoutter, le rincer et le remettre dans la casserole. Ajouter
3. le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Cuire 20mn à feu doux et à couvert. Retirer du feu et laisser refroidir dans la casserole. Égoutter le riz au lait froid et le répartir dans 6 verres. Faire fondre la cassonade dans une casserole, à sec et sans remuer, jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Retirer du feu. Ajouter peu à peu le café chaud en remuant énergiquement (attention aux éclaboussures) et le beurre. Incorporer la crème en mélangeant. Verser le caramel au café sur le riz au lait. Remuer délicatement. Réfrigérer.
4. Faire des copeaux de chocolat avec un économiseur, en parsemer le riz au lait juste avant de servir.