

Riz au chocolat

Pour 6 personnes.

200 g de riz, $\frac{3}{4}$ l de lait, 1 gousse de vanille, 125 g de sucre en poudre, 2 c à soupe de sherry (xérés demi-sec ou doux), 2 œufs, 50 g de beurre.

125 g de chocolat à cuire, 1 c à soupe de sherry, une noix de beurre.

Faire crever le riz 3 mn à grande eau bouillante. Porter le lait à ébullition avec la vanille fendue en deux, égoutter le riz et le verser dans le lait bouillant avec le sucre en poudre. Mettre sur feu très doux et laisser cuire cocotte ouverte jusqu'à ce que le lait soit absorbé.

Hors du feu, ajouter le sherry, les jaunes d'œufs, les blancs battus en neige ferme et le beurre.

Mettre le riz dans un moule à manqué beurré et faire cuire à four moyen pendant 20 mn environ.

Démouler et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat avec l'alcool. Quand on obtient une pâte lisse, ajouter le beurre, hors du feu, et napper le gâteau de riz ; servir aussitôt quand le chocolat est encore chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.