

# Riz au lait Chocolat Menthe By Cath



## Nombre

12 Pots

## Préparation

5 minutes

## Cuisson

30 minutes

## Pause

30 minutes

Version avec le robot Companion



DESSERT



## INGREDIENTS :

- 240 g riz rond à dessert
- 150 cl lait ½ écrémé
- 10 cl crème entière
- 100 g sucre
- 50 g chocolat noir
- 4 gouttes huile essentielle menthe<sup>[1]</sup>

## ETAPE N°1

**Accessoires :**  
MELANGEUR

**Paramètres :**

Vit.3 / 95°C / 8 mn

- Positionner le mélangeur dans la cuve du robot.
- Ajouter le lait, la crème, le sucre, le chocolat et les 4 gouttes d'huile essentielle de menthe.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3, température 95°C et durée 8 minutes

## ETAPE N°2

**Accessoires :**  
MELANGEUR

**Paramètres :**

Vit.3 / 95°C / 30 mn

- Ajouter le riz.
- Verrouiller le couvercle et ôter le bouchon
- Lancer le robot : vitesse 3 – 95°C – 30 minutes

## ETAPE N°3

**Accessoires :**

MELANGEUR

**Paramètres :**

--- / --- / 30 mn

- Laisser reposer 30 minutes : relancer le robot en saisissant uniquement la durée (30mn)

- Oter la peau du lait<sup>[2]</sup> qui s'est formée à la surface.
- Transvaser le riz au lait dans des pots, couvrir et laisser refroidir avant de mettre au frigo.



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



## Cooking & Conservation By Cath

- Le riz au lait peut se conserver pendant 5 à 6 jours au frigo.
- Vous pouvez augmenter sa durée de conservation à 10 jours en faisant le vide d'air lorsque vous fermez vos couvercles.

<sup>[1]</sup> Utiliser de l'huile essentielle de **qualité alimentaire**

« mentha x piperita L » (= menthe poivrée)  
ou « mentha spicata »

Référence : <https://amzn.to/3EmpJfms>



<sup>[2]</sup>



Conserver la peau qui se forme à la surface du lait :  
Lorsqu'on chauffe du lait à plus de 80°C, les protéines qu'il contient coagulent et montent à la surface pour y former une fine peau.  
Cette peau pleine de protéines peut se conserver et être cuisinée :  
on peut la déshydrater et l'utiliser pour décorer un dessert (chip de lait)  
ou la réduire en poudre et l'utiliser comme un lait en poudre classique.

