

## Riz au lait au chocolat et à l'orange, compotée de poires

Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min – Attente : 3 h

Pour 6 personnes, il vous faudra :

- 1L de lait entier
- 150 g de riz rond
- 75 g de sucre
- 100 g de chocolat noir + un peu pour la déco
- 1 gousse de vanille
- le zeste d'une orange non traitée

Compotée de poires

- 5 poires williams
- 1 càs de sucre
- 1 gousse de vanille



Compotée de poires

Peler et épépiner les poires. Les couper en cubes et les mettre à compoter dans une casserole à fond épais avec 1 càs de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, sur feu doux. Remuer de temps en temps et laisser cuire environ 15 minutes, les poires doivent être bien tendres. Laisser refroidir puis répartir dans les verrines.

Riz au lait au chocolat

Mettre le lait dans une grande casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et dont on aura gratté les graines. Porter à ébullition, puis verser dessus le riz (non rincé). Mélanger, porter de nouveau à ébullition, puis baisser le feu. Laisser cuire sur feu doux, presque à couvert (laisser une spatule dedans, entre la casserole et le couvercle), en remuant toutes les dix minutes, et en surveillant afin de ne pas laisser déborder le lait.

Après 30 à 35 minutes, hors du feu, ajouter le sucre, mélanger, puis le chocolat cassé en carrés. La préparation est encore assez liquide à ce moment-là, mais elle va épaissir encore un peu en refroidissant. Bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter enfin le zeste d'orange, mélanger une dernière fois, laisser refroidir.

Montage

Répartir sur les poires dans des verrines, ou de petits ramequins. Réserver au frais 3h.