



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Flan crémeux au riz soufflé tout chocolat .



Ingrédients :

- 150 g de riz soufflé au chocolat
- 2 sachets de Flan Entremets Chocolat
- 200 ml de crème liquide
- 800 ml de lait demi écrémé

- Porter le lait et la crème mélangés à forte ébullition dans une grande casserole
- Hors du feu, verser en pluie le chocolat en poudre en remuant au fouet
- Après complète dissolution faire chauffer 2 minutes sur feu moyen en remuant
- Incorporer en pluie le riz soufflé chocolaté et bien le diluer dans la casserole
- Verser la préparation dans un moule ou dans des ramequins et laisser refroidir
- Placer au réfrigérateur au minimum 2 heures au frais

Astuce : ce dessert s'apprécie également dans une version glacée

