



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Riz rond Taureau Ailé	0.2	Kilo(s)
Chocolat	0.2	Kilo(s)
Crème fraîche liquide	0.3	Litre(s)
Crème fraîche épaisse	0	
Lait	1	Litre(s)
Sachet de sucre vanillé	1.5	
Sucre cassonade	0.15	Kilo(s)

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Faire bouillir le lait avec la crème, ajouter le sucre vanillé.
2. Ajouter le riz et régler le feu.
 - Quand le riz a absorbé le lait, retirer du feu et ajouter le chocolat fondu.
 - Vérifier la teneur en sucre et si besoin rectifier, réserver.
3. Réaliser le caramel.
 - Décuire avec la crème fraîche.
 - Napper le fond des ramequins avec le caramel.
4. Ajouter le riz.
 - Décorer avec des copeaux de chocolat et de fines lanières de zestes d'orange.
 - Déguster.

