

Gâteau de riz au chocolat

Préparation : 15 min / Cuisson : 50 minutes / Réfrigération: 2 heures

Coût de la recette : Bon marché

Niveau de difficulté : Facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 càs de cacao amer en poudre non sucré
- 60g de sucre en poudre
- 1 pincée de gros sel
- 1.25 L de lait écrémé
- 15g de beurre
- 200g de riz blanc rond (type Arborio)
- 60g de chocolat noir
- 6 càs de fromage blanc à 0% de MG
- 1 càs de blanc d'oeuf
- 60g de noisette émondées



Préparation :

1. Dans une casserole à feu moyen, fouetter le cacao avec 40g de sucre et le lait. Porter à ébullition, puis ôter du feu. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le riz et prolonger la cuisson de 2 minutes en remuant constamment. Arroser de lait chocolaté. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 30 minutes à feu doux en remuant régulièrement. Oter du feu.
2. Hacher le chocolat, puis l'intégrer à la préparation et remuer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Transvaser le tout dans un saladier. Réserver 2 heures au réfrigérateur, puis incorporer le fromage blanc.
3. Préchauffer le four à 150°C (therm.5). Dans un saladier, battre le blanc d'oeuf avec une pincée de sel. Hacher les noisettes, puis les incorporer au blanc d'oeuf avec le reste de sucre. Etaler la préparation sur une plaque de cuisson. Enfourner pour 15 minutes en remuant régulièrement, puis transférer sur une grille et laisser refroidir. Répartir le gâteau de riz dans des bols, parsemer de meringue et server.