

# Crêpes fourrées au riz chocolaté

CUISIMAGES

Réf :  
5309

Type :  
Dessert

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
25 min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 6 crêpes (voir recette)
- 100 g de riz
- 150 g de chocolat noir
- 25 g de sucre
- 500 ml de lait
- sucre glace
- poudre de cacao



Dans une casserole, versez le lait, le riz et le sucre.

Faites cuire à petite ébullition pendant à peu près 25 min, en mélangeant de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois.

Le riz aura gonflé et absorbé tout le lait.

Ajoutez le chocolat coupé en morceaux dans le riz chaud et mélangez.

Prélevez le riz chocolaté avec une cuillère à soupe et répartissez le au milieu des crêpes.

Roulez les crêpes.

Saupoudrez les de sucre glace et de poudre de cacao.



Conseils  
Variante  
Vin