

Riz au lait chocolaté

100 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Réaliser une version épicée de cette recette en ajoutant de la cannelle et de la muscade en début de cuisson. Omettre dans ce cas le chocolat et la vanille. Réaliser la recette dans deux casseroles s'avère beaucoup plus aisé.

Description de la portion et du service

Servir une portion d'environ 120 ml (120 g), par enfant.

Rendement de la recette

12 L (12 kg)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

1 grande casserole

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	122	Sodium (mg)	78
Protéines (g)	6	Lipides (g)	0
Glucides (g)	23	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1



Québec 



Riz au lait chocolaté

100 portions

Rendement de la recette

12 L (12 kg)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1,8 L (7 tasses)/1,3 kg	Riz blanc étuvé	MISE EN PLACE LA VEILLE Cette recette peut être entièrement réalisée la veille. MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Dans une grande casserole, mélanger le riz, 8 L (32 tasses) d'eau et le sucre. Porter à ébullition en brassant régulièrement. Réduire le feu puis laisser mijoter, à couvert, en brassant occasionnellement jusqu'à ce que le riz soit tendre (environ 30 min).2. Poursuivre la cuisson à feu élevé en brassant régulièrement, jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse et crémeuse (environ 10 min). Retirer du feu.3. Entre-temps, diluer le lait en poudre dans le reste de l'eau (1,5 L (6 tasses)) puis ajouter la vanille et la poudre de cacao.4. Incorporer ce mélange au riz en brassant bien.5. Verser dans des contenants et couvrir d'une pellicule plastique directement sur la surface de la préparation.6. Réfrigérer avant de servir.
8 L (32 tasses) + 1,5 L (6 tasses)	Eau	
600 ml (2 1/3 tasses)/500 g	Sucre granulé	
3 L (12 tasses)/1,4 kg	Lait en poudre	
45 ml (3 c. à soupe)	Essence de vanille	
400 ml (1 2/3 tasse)/100 g	Poudre de cacao	

