

## A little saffron secret

La fameuse combinaison  
riz et saffran apparut  
déjà en 1567 dans une  
peinture de Pieter Brugel.



Aujourd'hui, Poème du  
Chocolat nous a concocté  
de délicieux chocolats  
contenants un petit secret  
À vous de le trouver et  
surtout, de déguster.

Afin de découvrir notre traditionnel riz au lait Belge au saffran,  
suivez la recette indiquée ci-dessous.

Pour 2 personnes: 1/2 litre de lait, 50g de riz pour dessert, 1/2  
gousse de vanille, 20g de sucre de canne, 6 pistils de saffran  
Belge, 1 pincée de sel

Laisser le saffran s'imbiber dans un peu de lait pendant 4 heures  
Après avoir rincé le riz, le cuire 10 minutes dans une casserole  
d'eau bouillante salée. Réserver. Faire bouillir le lait. Ajouter le riz et  
la vanille puis laisser cuire à feu doux pendant 50 minutes. Ajouter  
le sucre et laisser refroidir 20 minutes.  
Terminer en mélangeant avec le saffran imbibé de lait et servir  
saupoudré de sucre brun.