

## A little saffron secret

Ο γνωστός συνδυασμός ρυζιού και κρόκου εμφανίστηκε σε έναν πίνακα του διάσημου ζωγράφου P. Bruegel το 1567.



Σήμερα, το "Ποίημα της σοκολάτας" μας έφτιαξε νόστιμες σοκολάτες με ένα μικρό μυστικό μέσα. Ανακαλύψτε το και γευτείτε το!

Θέλετε να ανακαλύψετε τον κρόκο με Βέλγικο τρόπο;

Για δύο μερίδες: μισό λίτρο γάλα (3,5 %), 50 γρ. ρύζι για γλυκά, μισό ξυλάκι βανίλιας ξυμένο, 20γρ. καστανή ζάχαρη, 6 Βέλγικες ίνες κρόκου και 1 πρέζα αλάτι.

Αφήστε τον κρόκο να μουλιάσει για 4 ώρες σε μία μικρή ποσότητα γάλακτος. Αφού στραγγίξετε το ρύζι, μαγειρέψτε το για 10 λεπτά σε μία μικρή κατσαρόλα με βραστό νερό. Βάλτε το στην άκρη. Βάλτε το γάλα να πάρει μία βράση. Προσθέστε το ρύζι, τη βανίλια και συνεχίστε να μαγειρεύετε σε χαμηλή φωτιά για 50 λεπτά ακόμη. Προσθέστε τη ζάχαρη και αφήστε το να κρυώσει για 20 λεπτά. Προσθέστε το γάλα και τον κρόκο και σερβίρετε με λίγη Βέλγικη καφέ ζάχαρη.