



Riz, céréales et pain

Risotto sucré aux abricots moelleux et aux pignons de pin



25 min **5 min** **20 min** **0** **404**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto

100 g **Riz Arborio**
50 cl **Lait entier**
50 g **Abricot sec**
30 g **Pignons de pin**
10 cl **Vin doux naturel**
75 g **Sucre semoule**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole.
- 2 Y verser le riz et compter 3 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 3 Égoutter ensuite le riz dans une passoire.
- 4 Détailler les abricots moelleux en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 2

Cuisson du risotto

- 1 Équiper le robot cuiseur du batteur souple et de la protection anti-condensation.
- 2 Placer le beurre dans le bol du robot puis régler la température sur 110°C et la vitesse de façon à obtenir un mélange lent et continu.
- 3 Dès que le beurre est fondu, ajouter le riz, le lait et le vin blanc.
- 4 Poursuivre la cuisson en conservant les mêmes réglages

pendant 15 minutes.

- 5** Ajouter le sucre, les dés d'abricots moelleux et la moitié des pignons de pin. Réserver le reste de pignons de pin pour le dressage et cuire encore pendant 2 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Répartir le risotto aux abricots et pignons de pin dans des bols à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2** Parsemer avec des pignons de pin réservés.
- 3** Laisser tiédir quelques minutes et déguster.