

Riz, céréales et pain
Risotto au café



30 min	10 min	20 min	0	366
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
 pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'une râpe à mailles fines, zester l'orange au dessus d'un ramequin.
- 2 Couper l'orange en deux et la presser à l'aide d'un presse agrumes.
- 3 Inciser la gousse de vanille dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office. Gratter les graines avec la pointe du couteau et les réserver dans un bol.

100 g **Riz Arborio**
 1 c. à soupe **Café soluble**
 1 **Orange(s)**
 30 cl **Lait demi-écrémé**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 100 g **Sucre semoule**
 25 g **Beurre**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 2

Cuisson du risotto

- 1 Dans une casserole, verser de l'eau, le café soluble et le jus d'orange. Mélanger avec un fouet et faire chauffer à feu vif pour porter à ébullition.
- 2 A ébullition, arrêter le feu et verser le riz. Mélanger, couvrir et laisser reposer 5 minutes.
- 3 Après 5 minutes, remettre la casserole sur feu moyen. Verser progressivement le lait tout en mélangeant avec une spatule.
- 4 Ajouter les graines de vanille et mélanger. Ajouter le lait au fur et à mesure que le riz l'absorbe.

Étape 3

Montage de la crème et finition du risotto

- 1 Sortir le saladier et la crème liquide du congélateur.
- 2 Verser la crème dans le saladier et la monter à l'aide d'un batteur électrique. Lorsque la crème est bien ferme, réserver au réfrigérateur le temps de finir la préparation de la recette.
- 3 Ajouter les zestes d'orange dans le risotto et mélanger à la spatule.
- 4 Arrêter le feu et ajouter le beurre. Mélanger et ajouter le sucre. Mélanger de nouveau.
- 5 Débarrasser le risotto dans un saladier. Sortir la crème fouettée du réfrigérateur et la mélanger délicatement au risotto à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser le risotto dans des ramequins. Disposer une pointe de crème fouettée dessus et prélever des zestes d'orange avec un zesteur. Parsemer le risotto de zestes puis servir chaud.