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.