

RISOTTO AU LAIT VANILLÉ ET ABRICOTS SECS

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 + 7 mn



Ingédients

120 g de riz à risotto
30 g de sucre + 2 cuillères à café
2 sachets de sucre vanillé
600 ml de lait entier
1 cuillère à café de vanille liquide
20 abricots secs
50 g de pistache non salée

Caramel au lait

150 g de sucre blanc
70 g de beurre salé
195 ml de lait entier

Mettre 12 abricots dans un petit bol avec de l'eau tiède et deux cuillères à café de sucre. Remuer pour dissoudre le sucre et laisser les abricots se réhydrater. Les réserver pour la fin de la recette.

Couper 8 abricots en petits dés. Rincer le riz à l'eau froide puis l'égoutter soigneusement. Verser le lait dans une casserole, ajouter la vanille et les sucres, chauffer sans porter à ébullition. Déposer le riz égoutté et les dés d'abricots dans une autre casserole, verser le tiers du lait chaud dessus puis laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement avec une spatule en bois. Maintenir le reste du lait au chaud et l'ajouter en plusieurs fois au riz pour poursuivre la cuisson (environ 20 mn) jusqu'à ce qu'il devienne tendre et crémeux. Répartir dans 4 bols, décorer avec 3 abricots sur chaque et de la pistache concassée.

Caramel au lait

Faire fondre le sucre dans une casserole à feu très doux pendant environ 2 minutes. Lorsque le caramel devient ambré, ajouter le beurre en morceaux et bien mélanger. Ajouter doucement le lait en plusieurs fois en faisant attention aux projections. Laisser sur le feu 5 minutes en remuant la préparation. Sortir du feu lorsque la texture est bien homogène. Laisser refroidir avant de servir.

Astuce : vous pouvez présenter vos risottos différemment en mettant une belle couche de caramel au fond de verrines.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel