

RISOTTO SUCRE AUX EPICES ET POIRES CAMELISEES

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

Pour les poires

3 poires fermes
30 g de beurre
1 orange
100 g de miel
40 g de sucre

Pour le risotto sucré

1 l de lait
20 cl de crème liquide
50 g de sucre roux
25 g de beurre
200 g de riz à risotto
30 ml de rhum
1 c. à café de poudre de vanille
1 bâton de cannelle
3 gousses de cardamome écrasées avec le plat du couteau

Dans une poêle mettez 30 g de beurre, le miel, 50g de sucre, le zeste râpé et le jus de l'orange. Faites chauffer à feu moyen. Epluchez les poires, coupez-les en quartiers et retirez le coeur. Ajoutez-les dans la poêle et laissez cuire 20 min. environ, les poires doivent être tendres et le jus un peu sirupeux. Réservez.

Faites chauffer le lait, la crème, la vanille, la cannelle, la cardamome et le sucre à frémissement. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez le riz et laissez cuire 2 min. Quand le riz est bien brillant ajoutez le rhum et mélangez. Versez ensuite le lait chaud, louche par louche, en mélangeant et en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé. Cela prend 20 min. environ.

Servez avec les quartiers de poire et leur jus.

Astuce : ce risotto sucré se déguste tiède ou froid.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel