

Risotto sucré hibiscus, poires, canneberges, chocolat blanc



Temps de préparation: 50 mn

Temps de cuisson: 30 mn

Ingrédients:

- 80 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe d'hibiscus séché (en magasin bio)
- 1 cuillère à soupe de cynorhodon séché (en magasin bio)
- 250 g de riz arborio ou de riz rond à dessert
- 100 g de cassonade
- 2 poires
- 40 g de canneberges séchées
- 90 g de pépites de chocolat blanc (G. Detou par exemple)

Recette:

Faire bouillir l'eau avec la cassonade. Verser l'hibiscus et le cynorhodon et laisser infuser dix minutes avant de filtrer.

Dans une casserole, verser le riz. Mettre sur feu doux et ajouter petit à petit la moitié de l'infusion d'hibiscus et de cynorhodon. Quand tout le liquide est absorbé, ajouter les poires pelées et coupées en petits dés ainsi que les canneberges. Bien mélanger et continuer de cuire avec l'infusion en versant le liquide petit à petit et en mélangeant sans cesse. La cuisson prend à peu près 30 mn.

A la fin, ajouter le chocolat blanc, bien mélanger pour qu'il fonde et se répartisse bien.

Servir tiède ou froid.