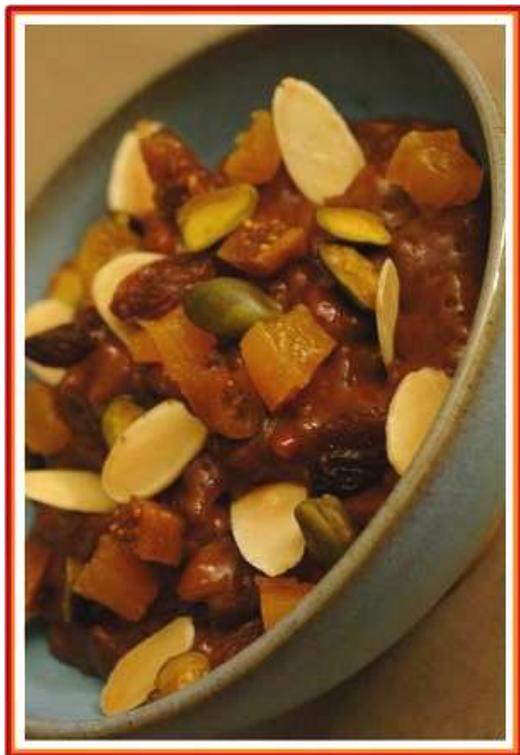


RISOTTO AU CHOCOLAT & AUX FRUITS SECS

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min (environ, j'ai pas trop regardé !)



80 g de riz Carnaroli ou Arborio

10 g de beurre

400 ml de lait

1 pincée de cannelle

1 pincée de vanille en poudre ou quelques graines d'une gousse

40 g de chocolat noir

50 g de cassonade

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de Mascarpone

2 poignées d'une mélange de fruits secs (abricot, figue, raisins, pistaches et amandes effilées pour moi)

- 1 Faire griller à sec (au four préchauffé à 180°C) les amandes effilées et pistaches. Hacher grossièrement ces dernières.
- 2 Couper les fruits secs en petits dés.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire revenir le riz + les épices (cannelle et vanille) jusqu'à ce que le riz devienne transparent.
- 4 Ajouter le lait peu à peu (par 100 ml) et remuer sans arrêt. Ne rajouter du lait que lorsque le riz à absorbé la totalité de la quantité versée.
- 5 Quand tout le lait a été absorbé, ajouter hors du feu le chocolat noir coupé en petits morceaux. Bien mélanger jusqu'à ce qu'il fonde complètement.
- 6 Ajouter ensuite les sucres. Bien mélanger.
- 7 Ajouter le Mascarpone. Bien mélanger.
- 8 Verser dans des coupelles, décorer des fruits secs coupés en petits dés.
- 9 Manger tiède, enfin à mon humble avis !