

Risotto au chocolat et à l'orange



Voici pour aujourd'hui un risotto mais cette fois-ci sucré ! Ce dessert est terriiiiiiblement gourmand et vraiment délicieux, je dois dire qu'il a extrêmement plus à tout le monde sans exception ! En 20min chrono vous avez un délicieux dessert parfumé à l'orange, il tout le monde le sait chocolat-orange ça fait un tabac !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

600ml de lait

2c. à soupe de sucre en poudre

Le zeste d'une orange

25g de beurre

125g de riz arborio

125g de chocolat noir cassé en petits morceaux

Préparation:

Faites chauffer le lait, le sucre et le zeste d'orange (réservez quelques languettes pour la décorer), jusqu'à ce que le mélange frémisses.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une cocotte à fond épais. Versez le riz et remuez pour enduire les grains. Versez une louchée de lait frémissant dans le riz et remuez soigneusement. Quand le lait a été absorbé, ajoutez une autre louchée.

Continuez jusqu'à ce que presque tout le lait ait été absorbé. Le riz doit être crémeux tout en étant al dente. Comptez environ 15min de cuisson.

Ajoutez les petits morceaux de chocolat, mélangez bien de sorte à bien les incorporer. Répartissez ce risotto dans 4 bols, décorez de lanières de zeste d'orange, et servez aussitôt (pour notre part, nous l'avons mangé froid).