

## Risotto fondant au chocolat et aux fruits secs



Traditionnel



Plat annuel



Économique



10 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

1 l de lait	40 gr de beurre
½ gousse de vanille	2 pincées de cannelle
200 gr de riz arborio	100 gr de chocolat noir
75 gr de figues séchées	125 gr de sucre
75 gr d'abricots secs	50 gr de noisette

### MATERIEL NECESSAIRE

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire chauffer le lait avec la vanille.
- 2- Couper les figues et les abricots en petits morceaux.
- 3- Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter le riz, laisser cuire 2 min. Verser le lait petit à petit au fur et à mesure de l'évaporation en remuant. Après 17 min le riz est cuit, ajouter le chocolat en morceaux et le sucre. Bien remuer.
- 4- Hacher les noisettes.
- 5- Servir dans des coupelles en ajoutant dessus les fruits secs et les noisettes.

### CONSEILS ET ASTUCES

Une boule de glace à la noisette accompagnera très bien ce dessert. On peut le dresser dans des verrines mais diviser la recette par 2 ou 3.

Alice Délice

