



RISOTTO AU NECTAR D'ABRICOT
FRAMBOISES ET NOIX DE PÉCAN

INGRÉDIENTS

- 120 g de riz complet de Camargue
- 75 cl de Nectar d'abricot
- 25 cl d'eau
- 30 g de sucre
- 15 g de beurre Biocoop
- 20 framboises
- 1 citron
- 30 g de noix de pécan

RISOTTO AU NECTAR D'ABRICOT, FRAMBOISE ET NOIX DE PÉCAN

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 1 heure

1. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
2. Ajouter le nectar d'abricot et l'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux 40 min en remuant de temps en temps. Ajouter le sucre et prolonger la cuisson de 20 min. Rajouter de l'eau si besoin.
3. Prélever le zeste du citron, couper les framboises en 2 et hacher grossièrement les noix de pécan.
4. Lorsque le riz est cuit, le laisser tiédir puis ajouter les zestes de citron, les framboises et les noix de pécan.
5. Servir aussitôt.

biocoop

Coquelicot