**Risotto crémeux à l’orange**

* 80g de riz rond
* 2 dl d’eau
* 2dl de crème liquide allégée
* 2dl de lait
* 100g de sucre
* Le zeste et le jus de 2 oranges non traitées.

Commencer par verser l’eau, le riz, les zestes et le jus des oranges à froid dans une casserole et allumer à feu doux.

A la première ébullition, verser le sucre et mélanger.

Cette recette demande beaucoup d’attention, il faut mélanger très régulièrement pour éviter que le riz accroche au fond.

Lorsque l’eau a été quasiment absorbée, ajouter le lait et laisser cuire de nouveau jusqu’à quasi absorption puis ajouter la crème allégée laisser cuire, gouter le riz pour tester la cuisson, si ce dernier est suffisamment cuit, arrêter la source de chaleur et laisser la crème s’épaissir grâce à la farine de riz.

Cette recette peut être servie seule ou accompagnée de fruits rôtis comme la figue au miel, la poire, l’abricot.

Elle peut aussi servir de base dans une tarte Condé aux abricots ou elle sert comme une crème pâtissière dans un fond de tarte à cuire.

Agrémentée à froid de fruits confits et de 2 dl de crème à 35% de mg fouettée, (chantilly sans sucre.) mélangés intimement ensemble, cette recette deviendra un riz à l’impératrice.

Bon courage et bon appétit

Jean-Alain TOQUER