



## RISOTTO ROSE AUX AMARENA ET PISTACHES



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 35 mn à 40 mn**

### **Pour 4 personnes:**

160 g de riz à risotto (arborio, carnaroli ou vialone)

0,8 l de liquide (moitié jus de cerises, moitié eau)

100 g de chocolat blanc en pistoles, râpé ou cassé en petits morceaux

400 g de cerises dénoyautées au sirop léger (la marque Andros est très bien, très peu sucrée)

4 càs de cerises amarena + 4 càs de leur sirop

2 càs de pistaches natures réduites en poudre grossière

### **Le risotto:**

Dans une casserole, chauffer le jus et le maintenir au chaud..

Faire fondre le beurre à feu doux dans une sauteuse. Lorsqu'il est mousseux, verser le riz et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent. Verser une louche de jus chaud et attendre que le liquide soit absorbé pour en remettre une louche. Continuer à feu doux jusqu'à épuisement du liquide. Lorsque le riz est cuit, qu'il reste un peu de liquide et qu'il est encore chaud, incorporer le chocolat blanc. Bien remuer pour le faire fondre totalement. Laisser tiédir un peu, ajouter les cerises dénoyautées, les amarena (en réserver quelques unes pour la présentation) et leur sirop en mélangeant doucement.

### **Finition:**

Mettre dans des coupes ou des coupelles, décorer avec un peu de poudre de pistaches et terminer avec les amarena restantes.

Réserver au frais mais sortir du réfrigérateur ½ heure avant de déguster.