



## RISOTTO SUCRE AUX AGRUMES ET GINGEMBRE



### **Pour 6 personnes :**

4 oranges (2+2)  
1 citron  
200 g de riz arborio ou riz rond  
75 cl de lait entier  
225 g de sucre (125+75+ 25)  
30 g de beurre  
1 càc de gingembre frais râpé

### Les oranges confites :

Faire bouillir 20cl d'eau avec les 125 g de sucre pour faire un sirop. Pendant ce temps, laver 2 des oranges (longuement avec une brosse douce et sous l'eau tiède si elles sont traitées), les couper en rondelles très fines et les faire confire dans le sirop à feu très doux.

### Le riz au lait :

Si c'est du riz rond, l'ébouillanter 3 mn et l'égoutter avant de le faire cuire. Si c'est de l'arborio, sauter cette étape et faire cuire le riz dans le lait à feu très doux jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Si le lait s'évapore trop vite pendant la cuisson, en rajouter un peu pour que le riz n'attache pas. Quand ce dernier est cuit, ajouter les 75 g de sucre et réserver.

### La sauce aux agrumes et au gingembre :

Presser les oranges restantes, mettre le jus dans une casserole avec les 25 g de sucre, la râpée de gingembre frais, un trait de jus de citron et porter à ébullition. Faire réduire jusqu'à une consistance légèrement sirupeuse et toujours sur le feu , incorporer le beurre pour donner une consistance à la sauce

### Dressage :

Dans une assiette, poser quelques rondelles d'orange égouttées en les faisant se chevaucher. Mouler le riz dessus avec un petit cercle et entourer d'un petit peu de sauce aux agrumes.