

# RISOTTO NOIR À L'ORANGE

## RISOTTO



### INGRÉDIENTS

- 350g de Riz Noir Intégral (Réf : 310)
- 30g de Beurre
- 1 Orange
- 1 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (Réf : 145)
- Sel : à votre goût
- 2 CàS d'Huile d'olive à l'orange (Réf : 171)
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (Réf : 240)
- 1 Echalote
- 1 cuillère à dessert d'Huile d'olive au piment (Réf : 174)



5 personnes



20 min



1,3 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Si vous voulez gagner sur le temps de cuisson du riz, faites le tremper dans de l'eau la veille. Ainsi vous le cuirez en 25 minutes au lieu de 40
2. Faire bouillir de l'eau avec une cuillère à dessert de 7 Saveurs. Si vous avez fait tremper le riz la veille dans l'eau, utiliser l'eau colorée que vous récupérerez. Rajoutez un peu d'eau claire s'il vous en manque
3. Hacher l'échalote
4. Faire revenir dans une poêle l'échalote avec de l'huile d'olive extra vierge et 30 g de beurre
5. Verser le riz dans la poêle et faites revenir deux minutes
6. Ajouter du bouillon au riz et saler
7. Rajouter régulièrement du bouillon au riz en mélangeant bien
8. Récupérez les zestes de l'orange en faisant attention à ne prendre que la peau sans la partie blanche du dessous (elle est amère)
9. Découper l'orange en morceaux
10. Ebouillanter les zestes 30 s
11. Les égoutter et les passer dans l'eau froide pour qu'ils gardent leur couleur
12. Couper les zestes d'orange en lamelles ou en petits morceaux
13. Cinq minutes avant la fin de cuisson du riz, soit après environ 20 minutes de cuisson, ajouter les morceaux d'orange au riz
14. Ajouter ensuite les zestes au riz et mélanger
15. Ajouter un peu de piment moulu
16. Hors du feu, ajouter l'huile d'olive extra vierge à l'orange
17. Pour décorer ajouter quelques zestes ébouillantés