

RISOTTO AU LAIT DE COCO ET AUX FRUITS SECS

Pour 4 personnes

200 g de riz rond

1 oignon

10 cl de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille (+ 30 cl d'eau)

1 cuillère à soupe d'amandes hachées

1 cuillère à soupe de noisettes hachées

1 cuillère à soupe d'abricots secs hachés

1 cuillère à soupe de pignons de pin

3 cuillères à soupe de lait de coco

60 g de parmesan

- 1 Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive.
- 2 Ajouter le riz et laisser jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- 3 Ajouter le vin blanc et remuer pendant 5 min jusqu'à absorption.
- 4 Ajouter alors louche par louche les 30 cl de bouillon (bien chaud).
- 5 Quand le riz est cuit, ajouter le lait de coco, les fruits secs hachés et le parmesan.

Source : Blog *LES GOURMANDISES DE SOPHIE* – <http://sophie21.canalblog.com>