



## Risotto aux fleurs de sureau et aux fraises



Dessert



30 min.



4



### INGREDIENTS:

- 400 gr de riz risotto (Arborio ou Carnaroli)
- 1 L de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- 1 dl de vinaigre de fleurs de sureau BELBERRY
- Chocolat blanc
- Sage fraîche

### PRÉPARATION:

- Faites chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ce qu'il fonde.
- Réchauffez le beurre avec le riz, sans le faire frire. Versez maintenant le lait tiède dans le riz en 4 fois et laissez-le s'imprégner à chaque fois. Retirer du feu et laisser tiédir. Terminer avec le vinaigre de fleurs de sureau et le chocolat blanc râpé.

### PRESENTATION:

- Présentez le risotto tiède, garni de fraises, de sage hachée, de copeaux de chocolat et de quelques gouttes supplémentaires de vinaigre de fleurs de sureau.