

3 À 4
PORTIONS



La Tablée des Chefs

Risotto au chocolat

Ingrédients

- 🏠 1 filet d'huile (ou de beurre ou de margarine)
- 👑 ½ tasse (125 ml) de riz arborio (ou carnaroli), rincé et égoutté
- 👑 3 tasses (750 ml) de boisson de soya au chocolat
- 🏠 1 c. à thé (5 ml) de vanille (facultatif)
- 🏠 1 pincée de sel ou de fleur de sel
- 👑 ¼ tasse (60 ml) de pépites de chocolat

TU AURAS BESOIN DE

- ★ cuillère en bois
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ poêle (grande) anti-adhésive de préférence

Méthode

- 1 Chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle (anti-adhésive de préférence).
- 2 Ajouter le riz et bien l'enrober d'huile. Cuire quelques minutes.
- 3 Ajouter **1 tasse de boisson de soya** et mélanger.
- 4 Ajouter la vanille et le sel et mélanger.
- 5 Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne très épais et qu'il ne reste presque plus de liquide, ajouter **1 tasse de boisson de soya**.
- 6 Répéter l'étape 5.
- 7 Retirer du feu. Ajouter le chocolat et le faire fondre en mélangeant délicatement.
- 8 Servir tel quel ou avec une garniture au choix.

IDÉES DE GARNITURES

- ➔ fruits (baies, bananes, poires, pommes, etc.)
- ➔ crème fouettée ou yogourt aux fruits
- ➔ beurre de noix, arachides ou noix
- ➔ copeaux de chocolat
- ➔ guimauves