Orzotto de Noël au parmesan et poires caramélisées

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- Pour l’orzotto :
- 300 g d'orzo (pâtes en forme de riz)
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 2 échalotes
- 100 g de parmesan râpé
- 2 cas d'huile d'olive
- 1 grosse noix de beurre
- Sel et poivre selon le goût
- Pour les poires caramélisées :
- 2 grosses poires (ou 3 petites)
- 2 cas de beurre
- 2 cas de sucre brun
- pincée de cannelle (facultatif)

La **recette**

Etape 1

Eplucher et émincer les échalotes. Faire chauffer l’huile d’olive et la noix de beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter les échalotes hachées et faites-les revenir jusqu’à ce qu’elles soient translucides (2-3 minutes).

Etape 2

Incorporer l’orzo et bien mélanger pour bien enrober les grains de matière grasse (1-2 minutes). Ajoutez le bouillon chaud, une louche à la fois, en remuant fréquemment. Attendre que le liquide soit absorbé avant d’ajouter une nouvelle louche. Continuer jusqu’à ce que l’orzo soit tendre (environ 15-18 minutes).

Etape 3

Une fois l’orzo cuit, incorporer le parmesan râpé, ajuster l’assaisonnement en sel et poivre, et bien mélanger. Réserver.

Etape 4

Peler et découper les poires. Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen puis ajouter les tranches de poires et saupoudrez de sucre brun. Faire cuire en remuant délicatement jusqu’à ce que les poires soient dorées et légèrement caramélisées (4-5 minutes). Ajouter une pincée de cannelle, si désiré, pour une touche d’arôme supplémentaire.

Etape 5

Disposer l’orzotto bien chaud dans des assiettes creuses. Ajouter les poires caramélisées par-dessus. Parsemer de copeaux de parmesan, de noix concassées et d’un peu de poivre noir fraîchement moulu pour la décoration. Servir immédiatement et régalez-vous !