**RISOTTO A LA COURGE**

|  |  |
| --- | --- |
| Facile, Préparation 20 min, Cuisson 40 min Pour 4 personnes**Ingrédients** 200g Riz à risotto300g Potiron50g Parmesan80cl Bouillon de volaille5cl Vin blanc sec1échalote1Noix de beurre2cuil. à soupe Huile d’oliveSel , Poivre Calories = Elevé | **Risotto à la courge butternut** |

**Étapes de préparation**

1. Pelez et coupez le morceau de [potiron](https://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/legume/potiron) en cubes. Épluchez et émincez l’échalote. Faites chauffer 1 cuil. à soupe d’huile dans une sauteuse et ajoutez les dés de potiron. Faites cuire environ 15 min en mélangeant régulièrement. Écrasez grossièrement la chair à la fourchette et réservez sur une assiette.
2. Portez le bouillon à frémissement. Faites chauffer le reste d’huile dans la sauteuse et faites suer l’échalote. Versez le riz en pluie et faites-le nacrer pendant 2 min en mélangeant. Versez le vin et laissez-le s’évaporer.
3. Ajoutez 1 louche de bouillon et faites cuire tout en mélangeant, jusqu’à ce qu’il soit absorbé. Remettez le potiron dans la sauteuse et laissez cuire environ 17 min, en versant le bouillon louche par louche.
4. [Incorporez](https://www.cuisineactuelle.fr/guide-du-bien-manger/conversions-et-mesures/10-termes-a-connaitre-en-cuisine-187073#e6k16) le beurre coupé en dés, salez, poivrez, et mélangez. Parsemez de parmesan râpé,et servez aussitôt