**RISOTTO A LA COURGE**

|  |  |
| --- | --- |
| Facile, Préparation 20 min, Cuisson 40 min  Pour 4 personnes  **Ingrédients**  200g Riz à risotto  300g Potiron  50g Parmesan  80cl Bouillon de volaille  5cl Vin blanc sec  1échalote  1Noix de beurre  2cuil. à soupe Huile d’olive  Sel , 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