

Risotto à la courge

Facile

20 min

40 min

Bon marché

Ingrédients 4 personnes

- 200g Riz à risotto
- 300g Potiron
- 50g Parmesan
- 80cl Bouillon de volaille
- 5cl Vin blanc sec
- 1 échalote
- 1 Noix de beurre
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Calories = Elevé

Étapes de préparation

1. Pelez et coupez le morceau de 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 le beurre coupé en dés, salez, poivrez, et mélangez. Parsemez de parmesan râpé, et servez aussitôt