



Risotto à la Courge

Pour 4 personnes

400 g de courge coupée en petits dés (1 cm de côté) ou la courge râpée avec la râpe à roesti

1 oignon

1 dl de vin blanc

350 g de riz pour risotto

600 dl de bouillon

100 g de parmesan râpé

1/2 dl de crème

2 c. à soupe d'huile

Dans une casserole, faites revenir dans l'huile l'oignon haché avec le riz jusqu'à ce que le riz devienne transparent.

Déglacer avec le vin blanc

Ajouter un peu de bouillon et mélanger

Mettez les petits cubes de courge dans le risotto

Laisser cuire un moment puis rajouter le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe (en trois fois environ) en brassant régulièrement

Après 25 minutes, quand le riz est cuit, ajoutez le parmesan dans le riz, laissez le parmesan fondre de manière à rendre le riz crémeux.

Rectifier le goût avec un peu de sel si besoin, puis ajouter la crème et servir avec du parmesan pour ceux qui en voudraient davantage sur leur risotto.