

Risotto à la Courge

accompagnement



8 / 10

La courge fondante dans un risotto crémeux... Voici une recette colorée qui sera appréciée

cette recette se mange chaude

Recette proposée par caco2004

Envie de respecter les saisons ? Cette recette se cuisine de préférence en hiver et au mois de novembre

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 25 minutes
- Difficulté : Facile
- Coût de la recette : Bon marché

Ingrédients

pour 4 personnes

- 2 Oignons
- 300 g de Riz à Risotto (Riz Arborio)
- 25 cl de Vin Blanc
- 1,5 l de Bouillon de Volaille
- 100 g de Parmesan râpé
- 100 g de Beurre
- 1 kg de Courge

Préparation de la recette

1. Epluchez et émincez les oignons. Coupez la courge en petits dés à peu près régulier.
2. Dans une sauteuse faites revenir à feu vif la moitié du beurre avec la moitié des oignons émincés, ils doivent dorer.
3. Ajoutez ensuite les dés de courge et couvrez, baissez à feu doux et laissez cuire une petite dizaine de minutes.
4. Pendant ce temps dans une autre sauteuse, faites fondre le beurre et revenir la fin des oignons, puis ajoutez le riz arborio. Laissez-le devenir transparent, puis arrosez de vin blanc.
5. Une fois le vin blanc absorbé, mouillez le riz de bouillon régulièrement avec le bouillon de volaille, louche par louche.
6. A mi cuisson du riz, réunissez courge et riz en une seule sauteuse, puis continuez à arroser le riz une dizaine de minutes. Remuez régulièrement.
7. Lorsque le riz ne boit plus de bouillon et qu'il est tendre et crémeux, arrêtez la cuisson.
8. Incorporez le parmesan râpé et une grosse noix de beurre, mélangez délicatement et servez aussitôt

©iSaveurs

Retrouvez moi ici :

http://www.isaveurs.com/recette/impression-recette/risotto_a_la_courge.php

