Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson : 20/25 minutes**



RISOTTO AU POTIRON ET PARMESAN

Ce risotto crémeux marie la douceur du potiron et la richesse du parmesan dans un plat réconfortant, aux saveurs douces et automnales.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



Riz à risotto
80g



Potiron ou Butternut
120gr



Oignon
1 petit



Parmesan
20g



Vin blanc sec
10cl



Bouillon de légumes ou volaille
40cl/personne



Thym
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre
1 cuillère à soupe



Sel et poivre
1 pincée

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Épluchez le potiron et le couper en petits cubes (plus ils sont petits, plus ils cuiront vite). Faites revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Réservez

ÉTAPE 2

Faites chauffer l'huile ou le beurre dans une casserole. Faites revenir l'oignon émincé doucement jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le riz, remuez 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il devienne nacré.

ÉTAPE 3

Versez le vin blanc et laissez évaporer en remuant.

ÉTAPE 4

Ajoutez le bouillon chaud petit à petit, une louche à la fois, en remuant régulièrement. Quand le liquide est absorbé, ajoutez une autre louche. Comptez 18 à 20 min de cuisson totale.

ÉTAPE 5

Vers les 5 dernières minutes, ajoutez les dés de potiron cuits dans le riz. Assaisonnez avec un peu de sel, poivre.

ÉTAPE 6

Quand le riz est fondant mais encore légèrement ferme, retirez du feu. Ajoutez le parmesan râpé et une noisette de beurre. Mélangez pour rendre le tout bien crémeux. Laissez reposer 1 min à couvert avant de servir.