



🕂 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



Potiron ou Butternut 120gr



Oignon
1 petit



Parmesan



Vin blanc sec



Bouillon de légumes ou volaille

40cl/personne



Thym

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Beurre** 1 cuillère à soupe



Sel et poivre

1 pincée

# L'ÉQUIPEMENT

Une poêle, Une casserole,

## 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.