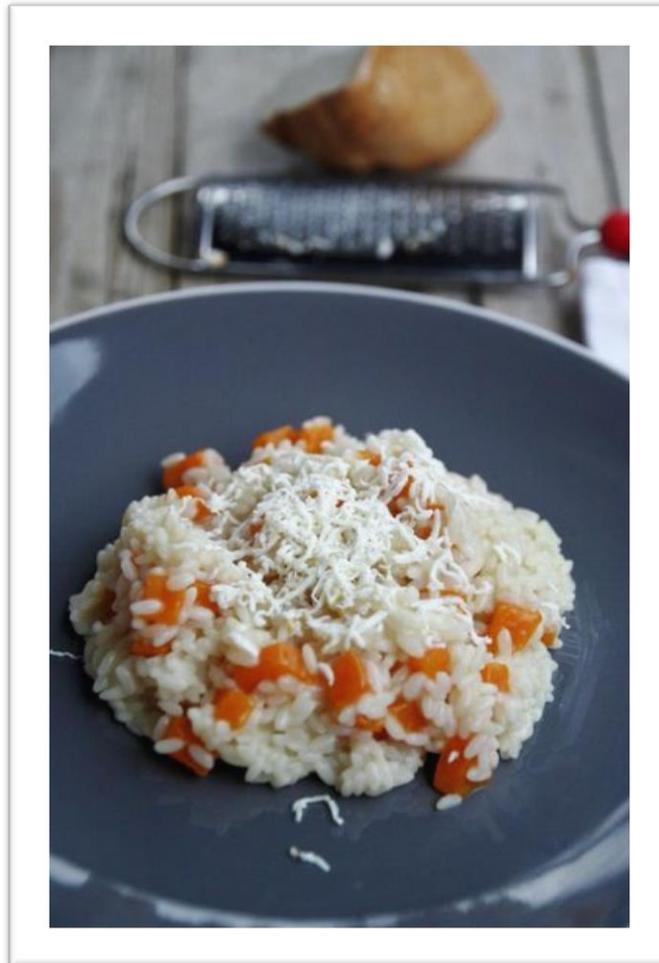




RISOTTO A LA COURGE BUTTERNUT ET RICOTTA FUMEE



Ingrédients pour 4 personnes : 300gr de courge butternut épluchées et coupés en petits, 300gr de riz à risotto (Carnaroli ou Vialone nano), 1 échalote, beurre, huile extra vierge d'olive, 1/2 verre de vin blanc sec, 1 litre de bouillon végétal chaud, parmesan râpé, ricotta fumée, sel et poivre.

Faites revenir la moitié de l'échalote ciselée dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez la courge, salez et poivrez. Cuisez à feu vif pendant environ 5 minutes, puis baissez le feu et couvrez. Continuez la cuisson pendant 15/20 minutes, la courge doit être tendre. Si elle sèche trop, ajoutez un peu de bouillon. Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre le reste d'échalote avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz et remuez 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le vin et, quand il est évaporé, versez le bouillon petit à petit, sans cesser de remuer. Attendez toujours que le bouillon soit absorbé pour ajouter une louche. Lorsque le riz est cuit, cessez la cuisson, ajoutez une poignée de parmesan et une noix de beurre. Couvrez et laissez reposer une minute. Ajoutez enfin la courge, mélangez délicatement et dressez. Terminez avec la ricotta fumée râpée et servez immédiatement.