



Risotto à la courge

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 à 500gr de courge
- Riz à risotto
- 1 oignon
- Vin blanc
- Ricotta
- Parmesan
- Herbes aromatiques au choix



1. Faites chauffer l'eau dans une bouilloire pour préparer le bouillon qui vous servira à humidifier votre riz (quantité : 2x la portion de riz)
2. Pendant ce temps, faites revenir l'oignon coupé dans un peu d'huile de colza
3. Ajoutez-y le riz. D'une fois qu'il est translucide, déglacez avec un petit verre de vin blanc. Mélangez jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
4. Petit à petit, ajoutez le bouillon.
5. 10 min avant la fin de la cuisson, rajoutez la courge coupée en dés.

Pour une note gourmande, ajoutez dans votre riz du parmesan, 2CS de ricotta, et saupoudrez d'herbes aromatiques et de noisettes concassées.