



Risotto de potimarron, champignons de bois et noisettes grillées

Impossible de résister à un risotto délicieux et réconfortant ! Je vous propose ici une version d'automne.

Quant aux champignons, j'ai choisi des cépes, mais vous pouvez également utiliser toutes autre sorte de champignons comme les morilles ou encore plus chic de la truffe banch ou noire.



Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.500 gr de courge
800 gr de riz carnaroli ou arborio
2.500 ml de bouillon de légumes
2 à 3 échalotes, finement hachées
50 gr de beurre
60 ml d' huile d'olive
375 ml de vin blanc sec
75 g fromage pecorino fraîchement râpé
75 g crème acidulée
3 feuilles de sauge
75 g de graines de courge, écrasées ou râpées
noix de muscade fraîchement râpée
sel de mer & poivre moulu

MODE DE PRÉPARATION

- › Préparez un bouillon.
- › Coupez environ deux tiers du potiron en très petits cubes (brunoise) et le reste en cubes d'environ 1 cm sur 1 cm.
- › Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande casserole à fond épais, puis faites revenir les échalotes à feu doux.
- › Ajoutez le riz et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Déglacez avec le vin blanc, puis ajoutez la brunoise de potiron et mélangez.
- › Ajoutez progressivement le bouillon chaud, louche par louche. Attendez que le liquide soit presque absorbé avant d'en ajouter une nouvelle louche.
- › Quand le risotto est prêt, faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faites frire les cubes de potiron à feu moyen vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits et colorés. Assaisonnez avec du poivre, du sel et quelques gouttes de tamari.
- › Retirez le risotto du feu et incorporez délicatement le fromage pecorino râpé et la crème fraîche.
- › Assaisonnez avec du poivre moulu, du sel de mer et de la noix de muscade. Couvrez la casserole et laissez reposer encore 2 minutes.
- › Répartissez le risotto dans des assiettes, décorez avec quelques cubes de potiron frits, puis terminez par les petites feuilles de sauge, les graines de potiron écrasées et quelques gouttes d'huile.