

Risotto de courge et de champignons

Ingrédients

- 2 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 c.à soupe de beurre
- 3 échalotes ou ½ oignon rouge
- 300 g de riz camargue La Vie Claire
- 375 ml de purée de citrouille
- 1 L de bouillon de légumes
- 2 poignées de champignons
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- Sel et poivre au goût

Allumez votre four à 200°C sur chaleur tournante.

Coupez le potiron en deux dans le sens de la longueur. Placez les moitiés face vers le bas sur une plaque de cuisson et faites-les cuire au four pendant environ 30 minutes.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les échalotes finement hachées, puis faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient translucides, mais pas brunes.

Faites chauffer le bouillon de légumes, puis mélangez-le avec la purée de potiron. Ajoutez le riz et laissez-le brunir pendant 1 à 2 minutes. Ajoutez ensuite le bouillon de légumes (avec la purée de potiron incorporée) petit à petit : remuez et lorsque vous voyez qu'il est absorbé, ajoutez-en un peu plus, jusqu'à ce que le risotto soit al dente mais crémeux.

Faites ensuite revenir les champignons dans une poêle avec la gousse d'ail écrasée pendant environ 6-8 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent bien.

Enfin, ajoutez le parmesan râpé et le beurre au risotto, assaisonnez de sel et de poivre, puis mélangez bien.