

LE **CRi** DU **RADiS** VOUS PROPOSE ...

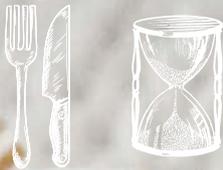
Le Risotto

COURGE BUTTERNUT RÔTIE AU ROMARIN & PARMESAN



PAR ALICE YOFIT

LE **CRi**
DU **RADiS**



4 40'



RECETTE

Risotto au butternut rôti, romarin & parmesan



INGRÉDIENTS

- 4 PORTIONS DE RIZ ROND À RISOTTO
- 1/2 COURGE BUTTERNUT
- HUILE D'OLIVE DE NYONS
- 1 GROS OIGNON JAUNE
- 1 BOUILLON CUBE
- 400ML DE VIN BLANC
- 2 POIGNÉES DE ROMARIN
- 100G DE PARMESAN RÂPÉ
- FLEUR DE SEL & POIVRE NOIR

ÉTAPE 1

ALLUMEZ VOTRE FOUR À 180° EN CHALEUR TOURNANTE. ÉPLUCHEZ ET COUPEZ LE BUTTERNUT EN PETITS CUBES. PLACEZ-LES SUR UNE FEUILLE DE CUISSON SUR LA PLAQUE DU FOUR. AJOUTEZ 2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE, LE ROMARIN ET UNE BONNE PINCÉE DE FLEUR DE SEL. REMUEZ PUIS ENFOURNEZ POUR 20 MIN.

ÉTAPE 2

FAITES BOUILLIR 1,5L D'EAU À LA BOUILLOIRE. VERSEZ DANS UN RÉCIPIENT ET AJOUTEZ-Y LE BOUILLON CUBE. RÉSERVEZ. ÉPLUCHEZ ET COUPEZ FINEMENT L'OIGNON. FAITES-LE REVENIR DANS UNE CASSEROLE AVEC UNE CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE PUIS AJOUTEZ LE RIZ. VERSEZ UN PEU DE BOUILLON PUIS REMUEZ SANS CESSER JUSQU'À CE QU'IL S'ÉVAPORE. RÉPÉTEZ L'OPÉRATION JUSQU'À CE QUE LE RIZ SOIT BIEN CUIT. TERMINEZ PAR LE VIN BLANC ET LE PARMESAN, REMUEZ BIEN.

ÉTAPE 3

SERVEZ DANS LES BOLS PUIS AJOUTEZ UNE PINCÉE DE FLEUR DE SEL ET DU POIVRE. RÉPARTISSEZ DESSUS LES MORCEAUX DE BUTTERNUT BIEN FONDANTS. C'EST PRÊT !