

Risotto à la Butternut

[Il vous faut \(pour 2 personnes\) :](#)

Pour la garniture :

- 200 g de riz à risotto
- 1/2 butternut (environ 300 g)
- 1/2 oignon jaune
- 15 cL de vin blanc sec
- 50 g de comté
- 1/2 cube de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel, poivre, noix de muscade

Pour la garniture :

- 1/2 butternut (environ 300 g)
- Persil

Préparation :

1. Émincez l'oignon en fines lamelles, réservez. Pelez la 1/2 butternut, évidez-la puis coupez-la en morceaux grossiers et faites cuire à l'étuvée jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Mixez et réservez.
2. Dans une marmite, faites dorer l'oignon dans de l'huile bien chaude. Quand il commence à dorer, ajoutez le riz, et mélangez bien jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez 10cl de vin blanc et faites revenir 3 min. Ajoutez la purée de butternut et faites revenir 3 min.
3. Ajoutez le cube de bouillon, 30cl d'eau, couvrez et faites revenir 35 min à feu moyen-doux en mélangeant régulièrement (jusqu'à ce que l'ensemble ait la texture d'un « risotto »). N'hésitez pas à ajouter plusieurs fois un petit peu d'eau en cours de cuisson si le mélange accroche un peu.) 5 min avant la fin de la cuisson ajoutez 5 cl de vin blanc et le comté. Poivrez,

salez si nécessaire et ajoutez la noix de muscade à votre convenance.

4. Pelez la 1/2 butternut, évidez-la et coupez-la en petits cubes d'environ 1 cm. Faites revenir les cubes à la poêle à feu moyen pendant 15 – 20 min en remuant régulièrement. Les cubes doivent être bien saisis et avoir légèrement réduit. Salez, poivrez et réservez.

Vous pouvez servir le risotto dans les bols et ajouter les dés de butternut en topping avec quelques feuilles de persil.

RÉGALEZ-VOUS !