

# RISOTTO AUX POIREAUX ET POTIRON

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 40 à 45 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : Italie



## Ingrédients pour 4 personnes

- **1 litre de bouillon de volaille (préparé)**
- **225 g de riz rond carnaroli ou arborio**
- **2 blancs de poireau émincés**
- **800 g de chair de potiron, détaillée en petits dés**
- **50 g de beurre doux**
- **2 gousses d'ail, épluchées et émincées**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra**
- **50 g de parmesan râpé**
- **Sel de mer**
- **Poivre noir du moulin**

## Étapes de préparation

1. Faire fondre la moitié du beurre (25 g) dans une grande casserole et y faire suer le poireau émincé avec l'ail. Faire réduire sans faire brunir, sur feu très doux.
2. Y incorporer ensuite le riz et les dés de potiron, et faire dorer à feu vif en mélangeant bien pendant environ 5 mn.
3. Mouiller ensuite la préparation avec 3 louches de bouillon chaud, et laisser s'évaporer, en remuant constamment.
4. Rajouter une louche et demie de bouillon chaud, dès qu'il n'y a plus de bouillon présent dans la casserole.
5. Poursuivre cette procédure pendant 12 à 15 mn ; pendant le restant du temps de cuisson du riz.
6. Ne rajouter du bouillon qu'à partir du moment où le bouillon précédemment ajouté a été totalement absorbé par le riz.
7. Dès que le riz est cuit (mais qu'il est encore un peu ferme sous la dent) retirer la casserole du feu et y ajouter le restant du beurre.
8. Ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre. Bien mélanger, puis couvrir et laisser reposer le risotto hors feu pendant 3 mn.
9. Ajouter un filet d'huile d'olive et saupoudrer de parmesan, bien mélanger une dernière fois.

