



# CUISENEZ...



## Risotto au potiron

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Plat principal – très facile



### Ingrédients (pour 4 pers)

- 350 g de riz
- 500 g de potiron
- 1 oignon blanc
- ½ bouillon
- 40 g de beurre
- 1 verre de lait
- Parmesan râpé
- 1 cuillère de persil haché
- 2 gousses d'ail



## Préparation de la recette :

1. Pelez le potiron, éliminez les graines et coupez-le en tranches fines.
2. Hachez menu l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans 20 g de beurre, ajoutez le potiron, salez et laissez cuire à feu lent, en mélangeant et en versant un peu de bouillon.
3. Quand le potiron est défait, versez le riz et faites-le cuire pendant 18 minutes en rajoutant du bouillon chaud au fur et à mesure qu'il est absorbé.
4. Ajoutez le lait, mélangez à feu vif, ajoutez le poivre, le persil et une bonne dose de parmesan. Mélangez rapidement avant de servir de façon que tous les ingrédients soient parfaitement amalgamés.

