# RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT

## INGRÉDIENTS

- 500g de riz pour risotto
- 400g de courge butternut
- 50g de parmesan râpé
- noix de muscade
- 3 échalotes
- 50g de beurre
- 1 grand verre de vin blanc sec
- un fond de cognac
- 1,5 l de bouillon de poule aux herbes bio
- quelques noisettes concassées
- quelques amandes effilées
- cresson ou mâche

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

## PRÉPARATION

*Faire chauffer le bouillon dans de l'eau, avec du romarin et de la sauge, le garder frémissant.*

*Dans une casserole à fond épais, faire revenir les échalotes avec 10g de beurre, saler poivrer.*

*Mettre le riz à feu vif 5 minutes pour le rendre translucide, puis verser le verre de vin, le cognac, et une louche de bouillon. Poursuivre la cuisson 10 minutes tout en continuant d'y incorporer le bouillon petit à petit.*

*Pendant ce temps faire revenir dans du beurre des dés de courge butternut avec la muscade.*

*Réserver une partie, et incorporer le reste au riz, et faire cuire de dix à quinze minutes tout en remuant.*

*Ajouter hors du feu 40g de beurre et le parmesan râpé.*

*Couvrir quelques minutes et servir avec du cresson ou de la mâche.*