

Risotto au potimarron & au Valençay

Ingédients pour 4 personnes :

- 250 g de riz de type Arborio
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 300 g de potimarron
- 1 oignon
- AOP Valençay
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

Coupez le potimarron en petits cubes sans l'éplucher.

Faites chauffer l'eau et ajoutez-y les cubes de bouillon de légumes.

Émincez l'oignon.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse.

Faites revenir l'oignon, les cubes de potimarron et ajoutez le riz.

Remuez jusqu'à ce que le riz soit bien enrobé et laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne légèrement nacré.

Ajoutez le vin blanc et laissez-le totalement s'évaporer.

Mettez ensuite une louche de bouillon, une fois cette dernière absorbée, rajoutez la suivante, puis répétez l'opération jusqu'à épuisement.

Remuez régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.

Une fois le riz cuit, ajoutez le fromage de chèvre coupé en petits dés.

Salez et poivrez à votre convenance, puis servez bien chaud.

<http://philomavie.blogspot.com>