

Orzo crémeux à la courge butternut rôtie et à la bette à carde

Pour 6 portions:

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 ½ tasses d'orzo
- 1 courge butternut (musquée), pelée, vidée et coupée en petits cubes
- 2 échalotes, hachées
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à thé de piment rouge fort frais au choix, haché (ou 1 c. à thé de flocons de piments forts séchés)
- 10 feuilles de sauge fraîches, hachées
- 5 à 7 tasses de bouillon de légumes
- 2 tasses de bette à carde, hachée
- 1 tasse de parmesan frais, râpé
- Sel et poivre au goût
- Ciboulette, hachée

Préchauffer le four à 400 F.

Déposer les cubes de courges dans un bol. Ajouter 1 c. à table d'huile d'olive, du sel et du poivre et bien mélanger.

Étaler du papier parchemin sur une plaque allant au four. Étendre les cubes de courges uniformément. Disperser 5 feuilles de sauge sur la courge.

Cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit bien rôtie.

Environ 20 minutes avant la fin de la cuisson de la courge, commencer l'orzo. Chauffer 1 c. à table d'huile d'olive dans une grande cocotte. Cuire les échalotes, l'ail, le piment et les feuilles de sauges pendant 2 minutes. Ajouter le bouillon de légumes (5 tasses) et porter à ébullition. Ajouter l'orzo, bien mélanger et réduire le feu pour qu'il cuise doucement. Saler et poivrer.

Cuire doucement pendant environ 10 minutes, en mélangeant souvent. Ajouter le reste du bouillon graduellement, en mélangeant.

Vers la fin de la cuisson, ajouter 1/2 tasse de parmesan et la bette à carde. Bien mélanger pour réchauffer le tout. Lorsque cuit, ajouter les cubes de courges sur le dessus.

Ajouter le reste du parmesan au service. Garnir de ciboulette.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Vikalinka](#))