



Risotto de potimarron, bacon et noisettes



4

Difficulté



20 min



-



25 min



Ingrédients :

- 400g potimarron
- 200g riz Arborio
- 200g allumettes bacon fumées
- 4 cuil à soupe parmesan
- 1 oignon
- 20cl vin blanc
- 1 l bouillon de légumes
- 25g beurre
- 4 cuil à café de purée de noisettes

Préparation :

Eplucher et couper en petits carrés le potimarron et émincer l'oignon.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon et les allumettes de bacon. Ajouter ensuite les dés de potimarron, puis le riz et bien remuer, le riz devient presque transparent.

Déglacer avec le vin blanc et laisser le s'évaporer. Ajouter ensuite le bouillon de légumes progressivement tout en mélangeant, puis incorporer la purée de noisettes.

Une fois le bouillon totalement absorbé, ajouter le parmesan puis le beurre. Rectifier l'assaisonnement si besoin, remuer une dernière fois puis couvrir et laisser reposer 2 minutes.

Servir rapidement et il ne vous reste plus qu'à déguster... Bon appétit !