

Risotto à la courge et au magret séché



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Régalez-vous ! Le goût de la courge musquée se marie parfaitement bien avec la sauge et le magret séché. Vous pouvez bien sûr utiliser une autre courge, mais celle là est parfaite avec sont petit goût de beurre en arrière bouche. Attention, risque d'addiction très probable !

Recette proposée par : Frédérique

Ingrédients

- 360 gr de riz italien (arborio ou autre)
- 1 kg de courge épluchée
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc pas trop sec
- 1 oignon
- 100 gr de parmesan
- 120 gr de beurre
- magret de canard épluchée
- huile d'olive
- sauge

Préparation

- 1 Coupez la courge en petits cubes (de 1 cm de côté), et faites-la cuire à feu doux dans une casserole, avec de l'huile d'olive.
- 2 Pendant ce temps, faites bouillir le bouillon de volaille dans une casserole. Laissez frémir pendant toute la durée de la cuisson.
- 3 Épluchez et émincez l'oignon.
- 4 Faites-le revenir dans l'huile d'olive à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez le riz et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne nacré.
- 5 Déglacez avec le vin blanc.
- 6 Ajoutez un peu de sauge hachée.
- 7 Ajoutez une louche de bouillon de volaille.
- 8 Laissez absorber et recommencez l'opération.
- 9 Quand vous arrivez vers la fin du bouillon, goûtez à chaque fois afin de ne pas "surcuire" le riz (il se peut que vous ayez trop de bouillon, c'est normal).
- 10 Ajoutez la courge cuite, mélangez, couvrez et laissez reposer hors du feu pendant 2-3 min.
- 11 Pendant ce temps coupez le beurre en petits morceaux.
- 12 Toujours hors du feu, ajoutez le beurre en mélangeant vigoureusement, puis le parmesan.
- 13 Une fois le mélange bien crémeux versez dans les assiettes.
- 14 Recouvrez de petites tranches de magret séché, de sauge hachée (pas trop hein !) et servez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

