

RISOTTO AU POTIMARRON ET TOMME DE CHEVRE

pour 2 personnes



160gr de riz arborio (riz rond spécial risotto)
60cL de bouillon de boeuf
5cL de vin blanc sec (un edelzwicker par exemple)
1/2 oignon
200gr potimarron en purée
1c.s. de d'huile d'olive
20gr de parmesan râpé
20gr de tomme de chèvre râpée
30gr de beurre
Sel & poivre

Ustensiles

1 casserole
1 faitout
1 louche

Dans une casserole, préparer le bouillon et garder le au chaud.

Préparer tout vos ingrédients. Emincer finement l'oignon.

Dans un grand faitout, à feu doux, faites revenir dans l'huile d'olive l'oignon sans coloration. Ajouter le riz et faites le revenir pendant 2 min à feu vif sans arrêter de remuer. Le riz ne doit pas colorer mais devenir translucide. Toujours à feu vif, mouiller avec le vin blanc, saler, poivrer et ajouter une louche de bouillon. Lorsque le riz a absorbé tout le bouillon, rajouter une louche et continuer de remuer pour que le riz n'attache pas au fond du faitout. Continuer ainsi jusqu'à épuisement du bouillon mais sans dépasser 16min de cuisson. Quelques minutes avant la fin de cuisson ajouter la purée de potimarron.

Une fois le riz cuit, hors du feu, ajouter le beurre coupé en dés, la tomme de chèvre et le parmesan. Mélanger bien et laisser reposer 2 min. Rectifier l'assaisonnement.

Servir immédiatement.

Astuces:

- *Préparer tout vos ingrédients et ustensiles à l'avance pour ne pas être «déborder» lors de la préparation.*
- *Seul le riz spécial risotto convient (arborio ou carnarolli).*
- *Ne pas dépasser 16min de cuisson à partir du moment ou l'on ajoute le vin.*
- *Bien remuer le riz tout au long de la cuisson pour éviter qu'il n'accroche ou ne brûle.*
- *Ne pas laisser attendre votre risotto une fois cuit, server-le immédiatement.*
- *Compter 100gr de riz/personne en plat principal ou 70gr avec un accompagnement.*