

# RISOTTO AU POTIRON, LARDONS ET LAIT DE NOIX DE COCO

Colette FAURE

**Temps de préparation** : 40 minutes

**Temps de cuisson** : 20 minutes

## **Ingédients** (pour 4 personnes) :

- 350 g de riz Arborio
- 500 g de potiron
- 100 g de lardons fumés
- 1 oignon blanc
- 1/2 de bouillon de poule
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 1 verre de lait de noix de coco
- Parmesan râpé
- 1 cuillère de persil haché



## **Préparation de la recette** :

Pelez le potiron, éliminez les graines et coupez-le en tranches fines.

Hachez menu l'oignon et faites-le revenir dans 1 c. s. d'huile d'olive, ajoutez le potiron, les lardons, salez et laissez cuire à feu lent, en mélangeant et en versant un peu de bouillon.

Quand le potiron est défait, versez le riz et faites-le cuire pendant 20 minutes en rajoutant du bouillon chaud au fur et à mesure qu'il est absorbé.

*(Personnellement, je le fais cuire au four à 160° dans une cocotte couverte)*

Ajoutez le lait de noix de coco, mélangez à feu vif, ajoutez le poivre, le persil et une bonne dose de parmesan. Mélangez rapidement avant de servir de façon que tous les ingrédients soient parfaitement amalgamés.

## **Lait de noix de coco maison**

Râper la noix de coco, ajouter 2 verres d'eau froide, bien mélanger, puis presser pour retirer le lait de coco.

On peut recommencer l'opération pour faire un 2<sup>ème</sup> lait de coco un peu moins concentré.