



Risotto à la courge 4 personnes

Préparation et cuisson : 45 mn

Ingrédients

1 oignon
40 g beurre
30 g courge farineuse (butternut par ex.)
400 g de riz à risotto
2,5 dl lait
9,5 dl bouillon de légumes
Sel et poivre
60 gr fromage râpé et de la ciboulette pour la déco

Préparation

1. Hacher l'oignon et faire revenir dans le beurre
2. Ajouter la courge et faire revenir
3. Ajouter le riz et faire revenir
4. Ajouter le lait et remuer
5. Ajouter petit à petit le bouillon chaud
6. Remuer souvent et laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le riz soit al dente
7. Assaisonner, et à volonté servir avec le fromage

