

Risotto à la courge et luganighe

Ingrédients: pour 2 personnes

5 dl	Bouillon de viande
250 gr	Courge
100 gr	Luganighe
1	Oignon
35 gr	Beurre
200 gr	Riz pour risotto (ex. carnaroli)
0.5 dl	Vin blanc
20 g	Parmesan (râpé)
0.5 dl	Crème
	Poivre (du moulin)

Préparation

1. Le bouillon

- Porter le bouillon à ébullition.
- Le réserver au chaud.

2. Le mélange courge-luganighe

- Tailler la courge en petits dés.
- Peler les luganighe.
- Les faire chauffer dans une poêle en défaisant la chair.
- Eliminer l'excès de graisse et éponger avec du papier absorbant.
- Ajouter la courge.
- Mélanger et faire revenir à feu moyen.

3. Le risotto

- Hacher fin l'oignon.
- Le faire suer avec 10gr de beurre dans une casserole.
- Ajouter le riz.
- Le laisser revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Mouiller au vin blanc.
- Ajouter le mélange courge-luganighe.
- Mouiller avec une louche de bouillon chaud.
- Cuire le risotto al dente sur feu moyen, en remuant et en ajoutant du bouillon au fur et mesure.
- Eloigner le risotto du feu.
- Incorporer le reste de beurre.
- Ajouter le parmesan.
- Ajouter la crème.
- Laisser reposer à couvert durant 3 minutes.

4. La présentation

- Dresser sur des assiettes chaudes.
- Poivrer.
- Servir aussitôt.

