

Risotto Automnal, Butternut, Cèpes & Noix

Pour 2 gourmands

INGRÉDIENTS

200 g de riz pour risotto (Arborio, Carnaroli ou Vialone Nano)
150 g de chair crue râpée de butternut
150 g de cèpes frais
10 cl de vin blanc
2 gousses d'ail écrasées
1 grosse échalote finement ciselée
20 g de beurre
1 càs d'huile neutre
1 litre de bouillon de légumes corsé
1 poignée de cerneaux de noix concassés
40 g de Comté râpé
persil
sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1** - Nettoyer et couper les cèpes. Faire revenir dans de l'huile, ajouter une gousse d'ail, le persil, sel et poivre. Râper grossièrement la courge butternut. Réserver.
Préparer le bouillon de légumes, garder sur feu moyen.
- 2** - Dans une sauteuse, déposer l'huile, le beurre, l'échalote, la gousse d'ail, le riz.
Quand le riz devient translucide, ajouter le vin blanc et laisser évaporer. Bien remuer.
Ajouter la chair de courge râpée.
Ajouter le bouillon chaud, louche après louche. En attendant que la précédente soit bien absorbée.
Bien remuer entre chaque louche. Ceci pendant 18 à 20 mn.
- 3** - Une fois cuit, couper le feu. Poivrez.
Ajouter les cèpes (en garder pour la déco de l'assiette), le fromage.
Servir et parsemer de noix concassées.