

RISOTTO AU POTIMARON

- 400 g de riz rond,
- 1 oignon,
- 1,5 l de bouillon de volaille,
- 300 g de potimaron,
- 250 g de champignons de Paris,
- 1 citron,
- (PM) Roquette,
- 100 g de beurre,
- 80 g de parmesan,
- (PM) huile d'olive,
- (PM) sel, poivre.

Peler et retirer les pépins du potimaron.

Le découper en morceaux.

Le faire cuire dans de l'eau bouillante pendant 20 mn.

Egoutter le potimaron, le mixer et réserver.

Laver les champignons, couper les pieds, les couper en morceaux. Les arroser de jus de citron et réserver.

Emincer l'oignon.

Mettre de l'huile d'olive dans une casserole, ajouter l'oignon et le faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter le riz et remuer régulièrement.

Verser le bouillon louche par louche tout en remuant. Cuire ainsi durant 25 mn.

Ajouter le sel, le poivre, les champignons et le potimaron.

Cuire en remuant

Retirer du feu, ajouter le beurre, le parmesan et la roquette.

Remuer puis laisser couvert.