

Risotto

de butternut au curry et au gorgonzola



Préparation :

25 minutes

Cuisson :

35 minutes

Portions :

4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 800 ml d'eau
- 1 c à s de bouillon de poule en vrac
- 250 g de butternut
- 2 grosses échalotes (environ 90 g)
- huile d'olive
- 1 c à c rase de curry doux en vrac
- 250 g de riz à risotto en vrac
- 80 g de champignons shiitakés
- 150 g de gorgonzola*
- 40 g de parmesan*
- 1 botte de persil frais
- poivre (noir, Timut...)

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Verser l'eau dans une casserole, ajouter le bouillon et mélanger. Chauder à feu moyen.
2. Laver la butternut, l'éplucher, l'épépiner et la couper en cubes.
3. Éplucher et émincer les échalotes.
4. Brosser délicatement les shiitakés pour les débarrasser des impuretés et les émincer.
5. Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes dans l'huile et le curry pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
6. Ajouter le riz et mélanger pour le nacer (c'est-à-dire l'enrober d'huile).
7. Ajouter la butternut et trois louches de bouillon.
8. Dès que le bouillon est absorbé par le riz, rallonger d'une louche de liquide tout en mélangeant. Répéter cette opération pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le riz soit cuit et crémeux et que tout le bouillon ait été incorporé.
9. Retirer la croûte du gorgonzola, le couper en cubes grossiers, l'ajouter au risotto et mélanger.
10. Servir avec du parmesan râpé, une pincée de persil émincé et un tour de moulin à poivre.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr