

# Risotto au butternut rôti et romarin



🍴 2 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 25m

🥛 lait 🧄 sulfites

*Risotto Arborio crémeux au butternut rôti aux herbes de Provence, parfumé au romarin frais et au parmesan. Le butternut est rôti séparément au four pour concentrer ses saveurs avant d'être intégré au risotto.*

Italie

## INGRÉDIENTS

|                                                             |       |                                              |        |
|-------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> demi butternut, <i>pelé</i>        | 1     | <input type="checkbox"/> vin blanc sec       | 125 ml |
| <input type="checkbox"/> huile                              |       | <input type="checkbox"/> bouillon de légumes | 750 ml |
| <input type="checkbox"/> herbes                             |       | <input type="checkbox"/> branches de romarin | 2-3    |
| <input type="checkbox"/> demi oignon, <i>pelé et émincé</i> | 1     | <input type="checkbox"/> crème légère        | 125 ml |
| <input type="checkbox"/> huile d olive                      | 1 càs | <input type="checkbox"/> parmesan            |        |
| <input type="checkbox"/> riz Arborio                        | 200 g |                                              |        |

## PRÉPARATION

### — Butternut rôti —

1. Couper le *demi butternut* en morceaux. Les répartir sur une *plaque de cuisson* avec papier sulfurisé, arroser d'*huile d olive* et saupoudrer d'*herbes de Provence*.
2. Enfourner à 180 °C pendant 25 minutes en remuant à mi-cuisson.

### — Risotto —

3. Pendant ce temps, faire revenir le *demi oignon* dans *huile d olive* dans une *sauteuse* 2-3 minutes jusqu'à translucidité.
4. Ajouter le *riz Arborio* et cuire 2-3 minutes jusqu'à ce qu'il soit juste doré. Verser le *vin blanc sec* et cuire à feu moyen jusqu'à absorption.
5. Ajouter 500 ml de *bouillon de légumes* avec les *branches de romarin*. Porter à ébullition puis cuire à feu moyen en remuant régulièrement. Ajouter les 250 ml de bouillon restant quand le premier est absorbé. Le riz est prêt au bout de 20-25 minutes. Retirer le romarin.

### — Finition —

6. Incorporer le butternut rôti et la *crème légère*. Réchauffer quelques minutes. Ajouter un peu d'eau si le risotto est trop compact.
7. Saler, poivrer et ajouter le *parmesan* râpé selon le goût. Servir bien chaud.