

Risotto de Courge et Pétoncles

Recette pour 4

Description

Risotto à la courge rôties très bon pour la période hivernale, réconfortant et pleins de saveurs.

L'astuce du chef

Le risotto doit être très crémeux et doit prendre la forme d'une vague, comme de, tradition Italienne aussi la cuisson doit être al dente.

Ingrédients

Risotto

- 320 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Courge butternut
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 3 Branche(s) Saugé
- 2 Litre(s) Bouillon de légumes
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Gr Beurre
- 0.50 Tasse(s) Parmesan
- 12 Unité(s) Pétoncle
- 500 Ml Vin blanc

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Courge rôtie

Coupez la courge en petit dés ,environ de 4 cm de côté.

Coupez l'ail à moitié, dans une cul de poule déposez les cubes de courge, assaisonnez l'ensemble avec la sauge, le sel et l'huile d'olive, étalez les cubes de courge sur une plaque a cuisson et enfourner pour 30 min à 400°F.

Pétoncles

Dans une poêle anti-adhésive verser un filet d'huile végétale et une noix de beurre, faire bien chauffer, salez les pétoncles et les saisir environ 1 minute de chaque côté. les réserver sur une plaque.

Juste avant de dresser les assiettes, passez les pétoncles au four pour 2 mn a 400°F.

Dressage de votre assiette

Dans une assiette plate versez le risotto qui doit être très crémeux, tapez le dessous de l'assiette avec la paume de la main pour l'étaler, déposez les petoncles sur le dessus et garnir avec de petites pousses.

Cuisson du Risotto

Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de légumes. Dans une autre casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre, Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Déglacée le risotto avec le vin blanc, remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de bouillon chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes.

Incorporez la courge, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirez du feu, ajoutez le parmesan râpé et les cubes de beurre.

Bon appétit!