

## Risotto crémeux à la courge et au safran

Ca y'est le **risotto** est de retour !!! Enfin je me demande si je l'avais vraiment abandonné... Je ne vous donne pas forcément toutes les recettes mais il y a quelques temps, j'avais réalisé un **risotto** vraiment tout simple **au parmesan**, servi avec des **noix de Saint-Jacques**. Une pure merveille, et il vous suffit de suivre la recette de base du risotto et de faire cuire à la fin les noix de Saint-Jacques à la poêle pendant 2/3 minutes, dans une bonne noix de beurre.

Mais passons, aujourd'hui, pas de Saint-Jacques, mais de la **courge** ! Je cherche toutes les idées possibles et inimaginables pour passer toutes les **courges** du jardin, c'est donc tombé cette fois-ci sur un **risotto avec des petits dés de courge et des filaments de safran** pour donner une jolie couleur mais surtout pour le goût.

Je vous donne cette recette, mais je pense déjà à une amélioration donc je partage tout de suite cette idée avec vous si vous voulez d'ores et déjà la tester : Je pense que la prochaine fois, je ferai revenir légèrement les **dés de courge à la poêle dans un peu de beurre** pour les dorer, et leur donner peu plus de goût en les assaisonnant directement d'un peu de **fleur de sel**. Oui ce n'est pas une idée de folie, mais je pense que c'est juste ce qu'il faut. ^^

Et dites-moi, elles sont pas jolies mes assiettes en porcelaine spéciales risotto ? :-)



**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 35 min**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

***Le risotto :***

2 cubes de bouillon de légumes

1,5 litre d'eau

1 filet d'huile d'olive

2 petites échalotes

270 g de riz arborio

5 cl de vin blanc sec

***L'accompagnement :***

200 g de courge (potiron)

Sel et poivre

Quelques filaments de safran

30 g de parmesan râpé  
15 cl de crème liquide



**Préparation :**

1. Épluchez les échalotes et coupez-les finement.
2. Dans une grande casserole, portez à ébullition 1,5 l d'eau. Quand elle bout, ajoutez les cubes de bouillon de légumes et mélangez bien pour les diluer.
3. Dans un faitout ou une grande sauteuse, faites chauffer le filet d'huile d'olive. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir 1 minute.
4. Puis ajoutez le riz et faites-le cuire 2 min à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne translucide, en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Versez ensuite le vin blanc et continuez de mélanger. Une fois le vin absorbé, ajoutez plusieurs louches de bouillon pour recouvrir le riz. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le bouillon soit totalement absorbé en mélangeant de temps en temps. Répétez l'opération louche après louche.
6. Pendant ce temps, préparez la courge : Épluchez-la, lavez-la puis coupez-la en petits cubes. Au bout de 10 minutes de cuisson du risotto, ajoutez les dés de courge et les filaments de safran. Continuez d'ajouter le bouillon louche après louche, pendant une demi-heure environ. Le temps de cuisson du risotto diffère selon les marques, mais en général il faut bien 35 / 40 minutes.
7. Une fois le risotto cuit, ajoutez le parmesan râpé et la crème liquide. Salez, poivrez, mélangez le tout, puis laissez mijoter pendant encore 2 minutes à feu doux.
8. Servez votre risotto bien chaud, puis rajoutez par dessus quelques filaments de safran pour la décoration.