

## Risotto butternut, champignons

### Infos pratiques

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Pour 4 personnes

### Ingrédients

300 g de riz rond à risotto

300 g de courge butternut

200 g de champignons de Paris

800 ml de bouillon de légumes chaud maison ou eau + 1 cube de bouillon bio

1 oignon

1 gousse d'ail

1 petit verre de vin blanc sec 10cl

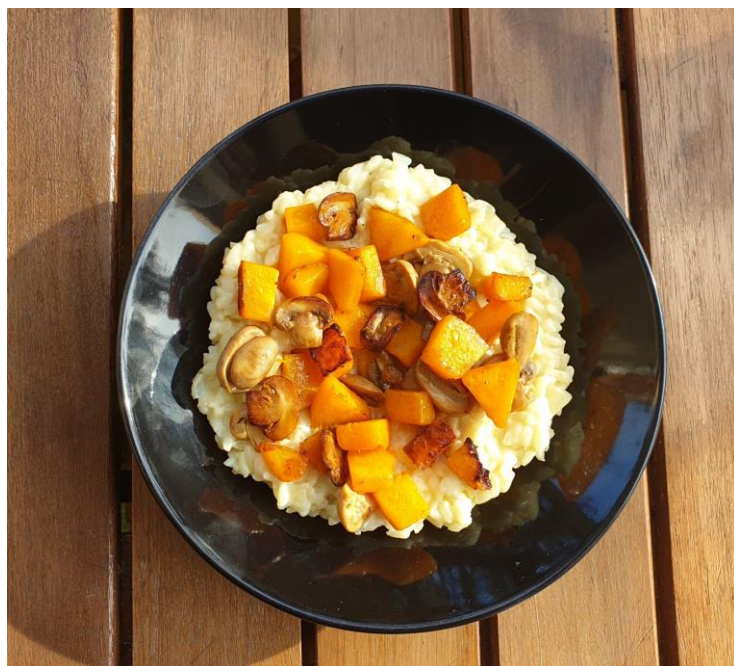
200 g de crème épaisse

½ cuillère à café de piment d'Espelette

1 cuillère à soupe de persil ciselé frais ou surgelé

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre



### Etapes

1. Peler l'oignon et l'ail, les émincer. Peler la butternut, la couper en petits dés. Nettoyer et émincer les champignons.
2. Mettre les dés de butternut, le piment d'Espelette et un peu de sel dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir 5 minutes à feu vif en remuant.
3. Ajouter l'ail, les champignons, le persil et saler. Poursuivre la cuisson 3 minutes à feu vif en remuant. Réserver le mélange butternut-champignons dans un saladier.
4. Mettre l'oignon émincé avec 1 cuillère à soupe d'huile dans la sauteuse et faire revenir 1 minute à feu vif en remuant. Ajouter le riz et poursuivre la cuisson 1 minute sans cesser de remuer. Verser le vin et cuire 1 minute.
5. Verser ensuite le bouillon petit à petit, cuire à feu doux et remuer très régulièrement en faisant des 8 avec la cuillère en bois. Dès que le bouillon est absorbé, en ajouter. La cuisson va durer environ 20 minutes. Si le bouillon est absorbé trop rapidement, couvrir de temps en temps.
6. Ajouter la crème, saler, poivrer et poursuivre la cuisson 2 minutes.
7. Répartir le risotto dans 4 assiettes creuses et répartir les dés de butternut et les champignons.

Pour agrémenter ce risotto, parsemez de noix concassées, de persil et de parmesan râpé.