



Risotto au potiron et au fromage de chèvre



Ingrédients

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 riz risotto au gramme
- 1 citrouille biologique
- 150 grammes de champignons de châtaigne
- 100 gramme de fromage de chèvre Henri Willig Organic Supreme
- 800 millilitre de bouillon de légumes
- 50 gramme de graines de citrouille
- Persil plat
- Huile d'olive
- Poivre et sel

Comment préparer mon propre risotto au potiron ?

Le risotto au potiron est le plat idéal pour une soirée atmosphérique d'automne ou d'hiver, ou comme plat principal lors d'un dîner spécial. L'association d'un risotto crémeux, d'un potiron rôti sucré et d'un riche fromage de chèvre biologique en fait un plat plein de saveur et merveilleusement réchauffant. Ce plat est étonnamment facile à préparer. Hormis le fait de découper le potiron et les champignons, il ne nécessite que peu de préparation. Pendant que le potiron rôtit au four, vous pouvez préparer la base du risotto en faisant revenir doucement l'oignon et l'ail. Ajoutez lentement le bouillon au riz à risotto. Cela permet d'obtenir une texture crémeuse. Le résultat est un risotto savoureux. Buon appetito !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200°C.
- 2: Couper le potiron en dés et les champignons en quatre. Émincer l'ail et hacher l'oignon.
- 3: Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y répartir les dés de potiron et les champignons. Arroser les légumes d'huile d'olive et les saupoudrer de sel et de poivre. Faire rôtir au four pendant 20 minutes, en retournant les légumes à mi-parcours.
- 4: Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et ajouter l'oignon et l'ail. Faire frire jusqu'à ce que l'oignon devienne glacé.
- 5: Ajouter ensuite le riz à risotto à l'oignon et à l'ail et faire revenir brièvement à feu moyen-vif jusqu'à ce que le riz soit légèrement grillé et brillant.
- 6: Déglacer le risotto avec un peu de bouillon et continuer à remuer jusqu'à ce que le bouillon soit entièrement absorbé par le riz.
- 7: Ajouter le bouillon progressivement, cuillère par cuillère, tout en continuant à remuer. Répéter l'opération jusqu'à ce que le bouillon soit presque entièrement absorbé et que le riz soit presque cuit. Ce processus prend environ 15 à 20 minutes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- 8: Pendant ce temps, râper finement le fromage de chèvre.
- 9: Griller les graines de courge dans une poêle sèche.
- 10: Ajouter le potiron rôti en dés et les champignons au risotto et bien mélanger.
- 11: Lorsque tout le bouillon a été absorbé et que le riz est crémeux et cuit, ajouter le fromage de chèvre râpé petit à petit, tout en continuant à bien remuer.
- 12: Verser le risotto dans des assiettes et garnir de persil, de graines de courge grillées et de fromage de chèvre râpé supplémentaire, selon le goût.

Que puis-je servir avec ce risotto ?

&Une salade verte fraîche ou des légumes grillés se marient bien avec la texture crémeuse du risotto. nbsp;Si le potiron n'est pas disponible, un autre légume consistant (comme la patate douce ou la carotte) pourrait être une option. Pour une dimension supplémentaire de la saveur, vous pouvez également expérimenter avec différents types de fromage de chèvre d'Henri Willig. Osez varier et découvrez comment chaque fromage peut enrichir votre plat.

Cette recette a été commandée par Henri Willig et créée par [DeGroeneMeisjes](#).
