

RISOTTO AUX BOLETS

COULIS DE COURGE À L'ORANGE

Ingrédients pour 4 personnes

Risotto

1 échalote émincée finement
320 g riz carnaroli
300 g bolets frais coupé en lamelles
6 c à s huile d'olive
1.5 lt bouillon de légumes
1 verre champagne (vin blanc)
20 g beurre
Sel de l'Himalaya, poivre du moulin

Coulis

200 g courge en gros cubes (butternut de préférence)
2 c à s beurre
1 orange (zeste et jus)
Sel, poivre, et muscade fraîchement râpée
1 dl crème

Préparation du risotto

Hacher finement l'échalote et faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter les bolets et laisser cuire 5 min. Ajouter le riz en remuant jusqu'à ce que le riz devienne transparent. Déglacer avec le champagne (ou vin blanc) et ajouter un peu de bouillon. Remuer sans arrêt en rajoutant le bouillon jusqu'à la fin de la cuisson du risotto. (Cela prend environ 18 min.)

Préparation du coulis

Faire revenir la courge dans le beurre, ajouter le zeste et le jus d'orange, couvrir d'eau et laisser cuire. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Déglacer avec le champagne et mouiller avec le bouillon de légumes. Le risotto doit cuire pendant 18 minutes à feu doux, rajoutez, si besoin, du bouillon pendant la cuisson. Au terme de la cuisson, introduire le sel, le poivre, la muscade et le beurre. Mixer le coulis et ajoutez la crème.

Présentation : Appliquer le coulis sur le fond de l'assiette et y déposer une cuillère de risotto.