



POTIMARRON FARCI AU RISOTTO DE CHAMPIGNONS AU CURRY NOIR, PARMESAN ET CONCASSÉ DE NOISETTES GRILLÉES

INGRÉDIENTS : 1 potimarron (petit), 2 échalotes, 8 champignons blancs ou bruns, 100g de riz à risotto, 10cl de vin blanc, 1 verre et demi de bouillon de volaille, 2cc de curry noir, Poivre noir de kampf, Parmesan fraîchement rapé, Quelques noisettes.

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez le potimarron. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur, épépinez et déposez les 2 moitiés sur une plaque, enfournez pendant 30 minutes. Déposez également les noisettes entières sur la plaque afin de les faire griller durant quelques minutes.

Dans une casserole, faites suer les échalotes émincées, ajoutez les champignons et laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Ajoutez le riz, faites-le nacrer puis arrosez de vin blanc. Une fois évaporé, ajoutez petit à petit le bouillon. Laissez cuire doucement en remuant régulièrement. Épicez et poivrez.

Sortez le potimarron du four, remplissez chaque moitié de risotto, saupoudrez de parmesan. Enfournez pour une dizaine de minutes. A la sortie du four, parsemez le tout de noisettes concassées.

Servir chaud, et dégustez. (vous pouvez sans problème manger la peau du potimarron si vous l'aimez bien).

40 minutes • 2 personnes

