

Mes Recettes

N°6

RISOTTO DE POTIMARRON AU PARMESAN ET COPEAUX DE BACON

INGRÉDIENTS : 500g de riz arborio, 20cl de vin blanc, 80g de parmesan, 1 oignon, 400g de potimarron, 1.5L de bouillon de volaille, 150g de tranches fines de bacon fumé, sel et poivre de Sarawak.

Préchauffez le four à 180°. Sur une plaque, déposez 6 tranches de bacon et enfournez pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir des tranches très croustillantes.

Emincez le reste du bacon en lamelle.

Dans un fait-tout, faites suer un oignon dans un fond d'huile d'olive, ajoutez le bacon en lamelles. Laissez cuire quelques minutes. Pendant ce temps coupez le potimarron en dés (vous pouvez garder la peau), ajoutez les dés dans le fait-tout, remuez. Ajoutez ensuite le riz arborio et faites-le nacrer jusqu'à obtenir un riz brillant et translucide. Versez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit évaporé, puis ajoutez le bouillon en plusieurs fois. Mélangez. Salez et poivrez au goût.

Cassez les tranches croustillantes de bacon pour obtenir des copeaux.

Servez le risotto dans des assiettes creuses ou des bols (en ce moment je mange tous mes repas dans des bols...) saupoudrez de copeaux de bacon et de parmesan. Dégustez sans plus attendre.

30 minutes • 6 personnes

