



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 Henri Willig Jeune Fromage de Chèvre
- 100 gramme Henri Willig Fromage de Vache Bio au Potiron
- 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 à la citrouille est le plat parfait pour une soirée d'automne ou d'hiver chaleureuse, ou comme plat principal lors d'un dîner spécial. L'association du risotto crémeux, de la douceur de la citrouille rôtie, du fromage de chèvre riche et du fromage à la citrouille tendre en fait un plat savoureux et réconfortant. Ce plat est également étonnamment simple à préparer. Mis à part la découpe de la citrouille et des champignons, il demande peu de préparation. Pendant que la citrouille rôtit au four, vous pouvez préparer la base du risotto en faisant revenir doucement l'oignon et l'ail. Le bouillon est ensuite ajouté lentement au riz à risotto, ce qui donne la texture crémeuse. Le résultat est un risotto plein de saveur. 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: Râpez finement le fromage de chèvre et le fromage à la citrouille.
- 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, ajoutez peu à peu les fromages râpés en remuant bien.
- 12: Dressez le risotto dans des assiettes et garnissez-le de persil, des graines de courge grillées et, selon votre goût, de fromage râpé supplémentaire.

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](#).
