RISOTTO À LA COURGE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LE RISOTTO

200 g	Oignon(s), finement hachées
4	Gousse(s) d'ail, finement hachées
40 g	Beurre
600 g	Riz pour risotto
250 ml	Vin blanc
1.5 litre	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre
250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
80 g	Parmesan, râpée

POUR LES LÉGUMES À LA COURGE

1 kg	Courge, coupé en dés
40 g	Beurre
5 g	Curry en poudre
	Sel
	Poivre
250 ml	Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Pour le risotto, faire dorer les oignons et l'ail dans le beurre. Ajouter le riz pour risotto, bien mélanger et faire revenir un court instant. Déglacer au vin blanc.
2. Mouiller avec environ un tiers du bouillon. Remuer sans cesse jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Répéter ce processus avec le restant du bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et avec du parmesan râpé.
4. Pour les légumes de courge, faire revenir les dés de courge dans le beurre. Assaisonner de curry en poudre, de sel et de poivre et mouiller avec le bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.
5. Dresser les dés de courge sur le risotto.