Risotto au butternut grillé et à l’huile de noisette

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1⁄2 butternut
2 branches de romarin
2 branches de thym
2 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (émincées)
2 cuillères à soupe de beurre
2 tasses de riz pour risotto
1 verre de vin blanc (sec)
1 l de bouillon de volaille (ou de légumes)
poivre noir
sel
2 tasses de parmesan (râpé)
2 feuilles de sauge (ciselées)
2 cuillères à soupe d'huile de noisette
1 poignée de noisettes (grossièrement hachées)
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Épluchez la courge butternut et retirez les graines. Coupez-la en petits dés de 1 cm sur 1. Disposez les dés sur une plaque de cuisson. Arrosez avec de l'huile d'olive et déposez le thym et le romarin par-dessus.**
2. **Faites cuire ± 25 minutes au four préchauffé à 200 °C. Retirez le thym et le romarin.**
3. **Dorez les échalotes dans du beurre. Ajoutez l'ail et laissez mijoter pendant une minute.**
4. **Ajoutez le riz et mélangez bien. Incorporez progressivement le bouillon tout en remuant.**

5. **Après un quart d’heure, ajoutez les dés de courge. Laissez mijoter jusqu’à ce que le riz soit cuit puis retirez du feu.**
6. **Salez et poivrez.**
7. **Ajoutez le parmesan râpé et couvrez. Laissez reposer pendant 3 minutes.**
8. **Ajoutez ensuite la sauge ciselée, les noisettes et l’huile de noisette.**
9. **Servez immédiatement.**