Risotto au potiron, à la sauge et au parmesan

Un risotto d'automne orangé, crémeux grâce au potiron mixé et parfumé de sauge.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de riz arborio
- 400 g de potiron
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 800 ml de bouillon de légumes
- 6 feuilles de sauge
- 50 g de parmesan
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon et la sauge.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre et le potiron en petits dés, puis faire revenir.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter le riz et nacrer.
   2 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Verser le bouillon, saler et cuire.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le parmesan, mélanger et servir.

Le conseil de Tiha
Garde quelques feuilles de sauge entières pour les faire frire 30 secondes et décorer.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.