

Risotto au potiron, au Brugge d'Or et aux airelles

Ingredientien:

- 300 gr de potiron en cubes surgelés (épluchés, sans pépins et fils)
- 2 échalotes
- 2 c à s de Brugge Beurre
- 3 branches de thym frais (ou 1 c à c de thym séché)
- 300 gr de riz pour risotto (p.ex. Arborio)
- 100 ml de vin blanc
- 1 dose de safran (0,05 gr)
- 500 ml de bouillon de légumes
- 125 gr de Brugge d'Or
- 150 gr de pleurotes
- 2 c à s de persil plat finement haché
- des airelles séchées (pour décorer)
- poivre et sel

Préparation:

- Faites cuire les cubes de potiron pendant 10 minutes environ dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'on peut facilement y piquer une fourchette. Réduisez-les en purée avec un mixer ou un blender.
- Hachez finement les échalotes, faites les revenir avec du beurre dans une poêle.
- Ajoutez le thym et le riz et laissez revenir une minute, jusqu'à ce que les grains deviennent transparents (ne les laissez pas brunir !).
- Ajoutez le vin blanc et laissez cuire environ 2 minutes.
- Ajoutez le safran, salez et poivrez.
- Versez du bouillon de légumes et laissez cuire à petit feu avec le couvercle à moitié.
- Rajoutez une louche de bouillon chaque fois qu'il s'est évaporé jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Le riz doit avoir une texture crémeuse.
- Quand le risotto est cuit à 80% (15 minutes environ), ajoutez la purée de potiron. Cela vous paraîtra très liquide mais cela va s'épaissir. Laissez cuire encore à feu moyen sans couvercle jusqu'à absorption complète du liquide.
- Mélangez au riz les lanières de Brugge d'Or, la moitié du persil. Salez et poivrez.
- Faites chauffer un peu de Brugge Beurre dans une poêle et faites-y revenir les pleurotes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Salez et poivrez.
- Servez le risotto de potiron avec les pleurotes poêlées et saupoudrez dessus le persil restant et les airelles.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

45 min

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/risotto-au-potiron-au-brugge-dor-et-aux-aielles>