



Les plats principaux

Risotto al forno

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de dés de potiron
1 panais (épluché et en dés)
100 grammes shiitake
2 échalotes (ciselées)
1 litre de bouillon de légumes (très chaud)
50 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de jus de citron
250 grammes de riz pour risotto
200 millilitres de vin blanc sec
2 gousses d'ail (pressées)
bouquet de sauge (en lamelles)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Étendez les cubes de légumes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aspergez-les d'un peu d'huile d'olive puis salez et poivrez. Enfournez 30 minutes.

Faites revenir les échalotes dans du beurre. Versez dessus le riz, la sauge et l'ail et cuisez encore 1 minute en mélangeant. Incorporez les légumes rôtis et 2/3 du fromage et déglacez avec le vin. Mélangez bien le tout.

Diminuez la température du four à 180°C. Versez le riz avec les légumes dans un plat à four. Ajoutez le bouillon très chaud et mélangez bien encore une fois. Enfournez le plat pendant 40 minutes. Cuisez les shiitakes dans du beurre. Assaisonnez avec le jus de citron, du poivre et du sel.

Répartissez les shiitakes sur le risotto. Ajoutez le reste de fromage.

Conseil:

Ajoutez de la pancetta rôtie et croustillante ou enrichissez le risotto d'un ragù pour la variante viande.

Ustensiles de cuisine

Four

