



Les plats principaux

Risotto de potiron au chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

40 grammes de noix de pécan (hachées gros)
250 grammes de chorizo (en dés)
40 grammes de parmesan (râpé)
300 grammes de riz pour risotto
1 litre de fond de veau
feuilles de sauge (pour décorer)
600 grammes de dés de potiron
poignée feuilles de sauge
250 grammes shiitake
1 échalote (ciselée)
1 gousse d'ail
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
pincer noix de muscade
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez finement les feuilles de sauge. Cuisez à point à feu doux les cubes de potiron dans du beurre et de l'huile d'olive. Ajoutez la sauge et épicez avec du poivre de cayenne et du sel. Rôtissez aussi les dés de chorizo dans un peu d'huile d'olive pour qu'ils soient croustillants. Faites-les ensuite égoutter sur du papier de cuisine. Rôtissez les shiitakes bien dorés. Salez et poivrez.

Chauffez le fond de veau. Faites revenir l'échalote avec l'ail dans du beurre. Ajoutez le riz pour risotto et cuisez 1 minute en mélangeant. Versez le fond de veau petit à petit en mélangeant le riz régulièrement. Le risotto est prêt quand le fond est complètement absorbé.

Éteignez le feu, ajoutez une noix de beurre et le parmesan puis mélangez. Assaisonnez avec la noix de muscade et éventuellement avec encore un peu de poivre et de sel. Incorporez enfin les shiitakes, le potiron et le chorizo croustillant.

Répartissez le risotto dans les assiettes et décorez avec les noix de pécan, une petite feuille de sauge et du parmesan.

