



Les plats principaux

Risotto aux légumes grillés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes potirons butternut (en cubes)
1 oignon (haché grossièrement)
1 aubergine (en cubes)
1 poivron rouge (en cubes)
2 cuillères à café de feuilles de thym (frais)
300 grammes de riz pour risotto
225 grammes de champignons (en tranches)
1 litre de bouillon de légumes
50 grammes de parmesan
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Disposez la courge, l'oignon, le poivron et l'aubergine sur une plaque de cuisson et arrosez le tout avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et saupoudrez de thym, puis mélangez le tout avec les mains. Enfourez les légumes à 180 °C pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile dans une casserole et faites-y revenir le riz. Remuez bien jusqu'à ce que le riz soit devenu translucide. Ajoutez les champignons. Versez une louche de bouillon par-dessus. Répétez l'opération à chaque fois que le liquide a été absorbé. Lorsque tout le bouillon a été absorbé, mélangez les légumes et la moitié du parmesan avec le riz. Retirez la casserole du feu et saupoudrez avec de la ciboulette et le reste de parmesan.

Ustensiles de cuisine

Four

