

RISOTTO AU POTIRON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 30g Parmesan
- 1 Oignon
- 300g Chair de potiron
- 150g Riz à risotto
- 20g D'huile d'olive
- 500g Eau
- 1 cube Bouillon de poule
- 40g Lait de coco

Préparation:

- Mettre le parmesan dans le bol et râper 10 sec/ vitesse 10. Réserver dans un récipient
- Eplucher l'oignon puis le potiron éplucher et coupé en cube dans le bol puis mixer 5 sec / vitesse 5.
- Ajouter le riz et l'huile d'olive puis chauffer 5 min / 100° / sens inverse / vitesse 2 sans gobelet doseur
- Ajouter l'eau, le cube de bouillon et le lait de coco puis cuire 25 min / 100° / sens inverse / vitesse 2.
- Transvaser dans un plat de service puis parsemer de parmesan. Servir tout de suite