



Pure Kôsan

*Risotto, potimarron
roquette*

Ingredients pour 10 pers

1500 g de potimarron
800 gr de riz carnaroli
2,500 ml de bouillon de légumes
3 échalote (*finement hachée*)
50 g de beurre
d'huile d'olive
40 cl de vin blanc sec
5 cs de fromage de parmesan (*fraîchement râpé*)
5 cs de crème aigre
huile de pépins de citrouille
petites feuilles de sauge simples
5 cs de graines de citrouille, écrasées ou râpées
150 gr de roquette
sel et poivre

Preparation

Couper environ 2/3 du potimarron en petits cubes (brunoise). Couper le reste en cubes d'environ 1 cm par 1 cm.

Préparez un risotto (*base*). Pendant la cuisson ajouter la brunoise de potimarron.

Pendant ce temps, faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites frire les gros cubes de potimarron à feu moyen jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer et soient cuits (*colorez-les de tous les côtés*). Assaisonner avec le poivre du moulin et le sel.

Retirer le risotto du feu et incorporer potimarron râpé et la crème aigre. Assaisonner avec le poivre, le sel. Mettre un couvercle sur la casserole et laisser reposer le risotto pendant encore 2 minutes. Répartissez le risotto sur les bols, disposez dessus quelques cubes de potiron frit et terminez avec la roquette, les graines de potiron.

