



Recette

Safran de Val

Risotto à la courge butternut et au safran

Ingrédients :

- 300g de courge butternut
- 250 g de riz pour risotto
- 1 belle échalote
- 4 c à s d'huile d'olive
- 30 à 40 filaments de safran
- 50 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel, poivre

Préparation :

- La veille, faire infuser le safran dans un demi verre d'eau et réserver au frais.
- Préparer le bouillon dans avec 1L d'eau, à conserver au chaud.
- Peler, et couper en petits cubes le butternut. Peler et hacher finement l'échalote.
- Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte. Laisser revenir 3 min. Puis ajouter le riz et le reste d'huile. Enrober les grains de riz pendant 2 min à feu vif puis verser le vin blanc.
- Lorsque le vin blanc est évaporé, verser une bonne louche de bouillon chaud et ajouter les cubes de butternut.
- Cuire ainsi sans cesser de remuer.
- Ajouter ce bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz. Lorsque le riz est presque cuit, ajouter le beurre puis l'infusion de safran. Remuer délicatement, saler si nécessaire, poivrer.
- NB : il est possible d'ajouter un peu de tome de brebis râpée.