

« Risotto » aux 2 riz aux courges et à l'orange

pour 6 personnes

Cuisiné comme un risotto mais différent.

- 1 oignons couper finement faire blondir 3 mn dans
- 1- 2 c. à s. d'huile d'olive (ou tournesol)

- 150 g de riz rouge rajouter faire revenir 2 à 3 mn

- 1 morceau de courge (500g) à couper en cubes d'environ 1cm à 2 cm
- 1 c. à s. d'huile d'olive (ou tournesol) ajouter et faire revenir 2 mn
- 200 g de riz long rajouter et faire revenir 1 mn
- couper 1 tige de céleri finement et rajouter

- 7 cl de vin blanc sec mouiller jusqu'à évaporation
- 60 cl d'eau (environ) avec 1 cube de bouillon de légumes (végétarien), chaud, à rajouter progressivement, comme pour un risotto

- le jus d'une orange et le zeste d'une demi orange ajouter à la fin et laisser refroidir
- 60 g de parmesan râpé
- sel, poivre ajouter en fonction des goûts

Mettre au réfrigérateur si fait la veille,

Au moment de servir possibilité d'ajouter une cuillère de mascarpone pour redonner du moelleux, surtout en cas de réchauffage du plat.

Servi au repas du marché de Noël 2019 avec des pois chiches en sauce.

