



Pure Kôsan

*Risotto, butternut - sauge  
noix muscade*

**Ingredients pour 10 pers**

1500 g de butternut  
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 pécorino (*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  
noix de muscade (*fraîchement râpée*)  
sel et poivre

**Preparation**

Couper environ 2/3 de la citrouille en très 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 butternut. Aux lieu du parmesan ajoutez le pécorino.

Pendant ce temps, faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites frire les gros cubes de potiron 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 de mer.

Retirer le risotto du feu et incorporer délicatement le fromage pécorino râpé et la crème aigre. Assaisonner avec le poivre, le sel et la muscade. 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 les petites feuilles de sauge, les graines de potiron finement moulues et quelques gouttes d'huile de potiron.

