



## Risotto de Courge Butternut et Champignons

### Ingrédients

- 120 g de riz rond
- 1 petit oignon émincé
- ½ courge en purée de courge butternut
- 350 ml de bouillon
- 4 champignons frais
- 40 g de chèvre sec râpé
- huile
- sel
- poivre

### Préparation

- Diluez la purée dans le bouillon chaud
- Dans une casserole, maintenez au chaud le bouillon
- Dans une autre casserole, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile
- Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide
- Ajoutez une louche de bouillon
- Salez et poivrez
- Dès que le bouillon est absorbé, remettez-en pour 18 minutes
- Pendant ce temps, faites revenir les champignons nettoyés et émincés dans un peu d'huile
- A la fin de la cuisson du riz, ajoutez les champignons, le fromage de chèvre
- Mélangez bien pour mêler les différentes saveurs
- Attendez pendant quelques minutes et servez