

Risotto à la courge butternut et au lard

Écrit par Luc & Nathalie

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de riz rond (Arborio ou Vialone Nano)
- 1 demi-courge butternut pelée et épépinée
- 1 oignon pelé et émincé
- 300 g de lard paysan détaillé en cubes (couenne

séparée)

- 1 petit verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 carotte pelée + autres aromatiques
- 30 g de beurre
- 40 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de maïs cuit
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Etape 1 : la cuisson de la butternut

Détailler la courge en morceaux. Porter 1,5 litre d'eau salée à ébullition, et y [faire cuire](#) la courge jusqu'à ce qu'elle soit tendre, 20 minutes environ.

[Retirer](#)

les morceaux de courge à l'aide d'une écumoire et les

[réserver](#)

Etape 2 : le bouillon

Dans l'eau de cuisson de la courge, [ajouter](#) les parures du lard (couenne), le bouillon cube, la carotte et autres aromatiques à disposition (queues de fenouil, de persil, branche de céleri, tiges d'oseille...). Porter à ébullition, puis [laisser](#) frémir sur petit feu.

Etape 3 : le lard grillé

Dans une sauteuse, faire griller les morceaux de lard jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. [Débarasser](#) et les réserver.

Etape 4 : le riz

Essuyer la sauteuse et y faire [suer](#) l'oignon avec un filet d'huile d'olive. Quand il est translucide, ajouter le riz pour le faire nacrer. [Mouiller](#) avec le vin blanc et faire [revenir](#) jusqu'à évaporation. [Ajouter](#) une bonne louche de bouillon, et cuire à feu moyen, sans [cesser](#) de [remuer](#), en ajoutant le bouillon progressivement, au fur et à mesure de son évaporation, pendant 17 minutes.

Etape 5 : le mélange final

Risotto à la courge butternut et au lard

Écrit par Luc & Nathalie

Incorporer la courge, les deux tiers du lard grillé et bien [mélanger](#) . Ajouter le beurre et le parmesan, [couvrir](#) , [retirer](#) du feu et laisser [reposer](#) 2 minutes.
[Mélanger](#) à nouveau et ajouter le reste du lard.
[Servir](#) aussitôt, avec un tour de poivre du moulin et quelques grains de maïs pour le croquant.