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. Débarrasser 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

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.