Risotto facile au Herve et au butternut 4 personnes **Ingrédients** 200 g de fromage de Herve A.O.P 400 g de butternut ou de potiron (poids net) 300 g de riz arborio 4 c. à soupe de graines de courge 20 cl de vin blanc sec 3 c. à soupe d'huile d'olive 1 cube de bouillon dégraissé 1 c à café rase de piment d'Espelette (facultatif) Quelques brins de romarin frais (ou romarin séché) Sel et poivre **Préparation** Préchauffez le four sur th°6 – 180 C°.

- > Taillez le butternut en rondelles épaisses (inutile de l'éplucher), puis en dés. Etalez-les sur le plateau du four recouvert de papier cuisson, ajoutez 1 c à soupe d'huile, le piment d'Espelette, le romarin haché, du sel et du poivre. Mélangez bien et faites rôtir 20 min au four.
- D'autre part, faites revenir l'oignon finement haché 5 min à feu très doux, dans une cocotte contenant 2 c à soupe d'huile. Versez le riz en pluie, mélangez 1 min, puis ajoutez le vin blanc. Mélangez 1 min, puis versez 70 cl d'eau chaude et le cube bouillon émietté. Portez à ébullition, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter 18 min à feu très doux.
- Coupez la moitié du Herve en 4 petites tranches et taillez le reste en dés. Ajoutez ces derniers dans le riz, hors du feu. Couvrez et laissez reposer 2 min. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.
- > Servez dans des assiettes creuses ou des bols. Ajoutez les dés de butternut, les graines de courge et les petites tranches de Herve; dégustez sans attendre.

Astuce

Pour qu'elles soient bien croquantes, vous pouvez ajouter les graines de courge sur les dés de butternut 5 min avant la fin de leur cuisson au four.





