RISOTTO BUTTERNUT & CHORIZO

avec le chef Glodi Limangi

INGRÉDIENTS

- 300g de risotto
- 1 chorizo (env. 200g)
- 200g de butternut
- 1 échalotte
- 1.5dl de vin blanc
- 8-9dl de bouillon de légume
- 50g de parmesan rapé
- Huile d'olive
- Poivre
- Persil

PRÉPARATION

01. Découper le chorizo en dés d'environ 1cm de diamètre. Réserver de côté.

02. Hacher finement une échalotte. Réserver.

03. Découpez en dés d'environ 1cm 200g de butternut. Réserver.

04. Chauffer à feu moyen une casserole avec un fond d'huile d'olive. Ajouter le risotto et le faire suer légèrement en veillant à ne pas trop le colorer.

05. Ajouter l'échalotte. Faire suer le tout en remuant régulièrement.

06. Déglacer la préparartion avec un peu de vin blanc.

07. Recouvrir le risotto avec une partie du bouillon de légume et mélanger.

08. Laisser cuire le tout environ 15min en veillant à remuer régulièrement et ajouter le reste du bouillon petit à petit pour toujours garder le risotto mouillé.

09. Environ 2min avant la fin de la cuisson - goûter, le risotto doit être encore un peu croquant - Retirer du feu et réserver.

10. Chauffer à feu moyen une poèle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les dés de chorizo et les faire revenir.

11. Ajouter les dés de buttenut et faire revenir avec le chorizo. Laisser griller 3 à 4min.



recette de l'émission du
06.11.2026

12. Ajouter le chorizo et la butternut grillés au risotto. Bien mélanger la préparation.

13. Ajouter du parmesan rapé et du poivre. Goûter et rectifier selon les goûts.

14. Finir la cuisson pendant 2 à 3min.

DRESSAGE

01. Déposer généreusement le risotto au mileu d'une assiette.

02. Ajouter du persil sur le dessus pour la décoration.

Bonne dégustation!