



Risotto de couscous perlé, butternut, burrata & crème de butternut

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 500g de couscous perlé
- 1 butternut
- 2 boules de burrata
- 150ml de crème fraîche liquide
- Bouillon de volaille ou légumes si vous voulez du 100% végétal
- 1 oignon
- beurre
- sel & poivre
- vin blanc
- (parmesan, pecorino,...)

Préparation

1. Nettoyer le butternut.
2. Le couper en petits cubes.
3. Faire revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre dans une grande sauteuse et ajouter 2/3 du butternut. Dans une petite casserole, faire revenir le beurre et ajouter le reste de butternut.
4. Faire colorer des deux cotés et ajouter la crème à la petite casserole, laisser mijoter.
5. Une fois le butternut bien coloré dans la sauteuse, ajouter le couscous.
6. Faire revenir une petite minute et ajouter l'équivalent d'un verre de vin blanc .
7. Laisser évaporer et ajouter au fur et à mesure du bouillon de volaille .
8. Une fois que le butternut dans la crème est devenu onctueux, assaisonner et mixer le tout.
9. De son côté, le risotto est prêt dès qu'il devient plus onctueux tout en restant légèrement ferme, lui ajouter une "noquette" de beurre (et éventuellement un peu de parmesan). Mélanger.
10. Rectifier l'assaisonnement et servir dans une assiette creuse ou un bol, napper avec la crème de butternut, disposer 1/2 burrata par personne, re-napper si vous aimez.
Saler & poivrer .