



Risotto de potiron et poudre de lard croustillant

**Pour 6 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 900g de potiron
- 1 gousse d'ail

Le fromager-crémier :

- 60g de parmesan

Le charcutier :

- 3 tranches épaisses de lard

L'épicier :

- 300g de riz arborio
- 15cl de vin blanc sec
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de thym et d'origan séchés

1. Dans une grande casserole sur feu doux, mettez l'huile ainsi que l'ail haché pour qu'il blondisse durant quelques minutes. Puis ajoutez le riz arborio jusqu'à ce qu'il soit translucide (mélangez de temps en temps quand même...)
2. Pendant ce temps, coupez votre potiron en petits morceaux (voir le geste du chef pour le découper facilement). Incorporez-le au riz. Remuez et laissez cuire pour une dizaine de minutes à couvert.
3. Faites préchauffer le four à 270°. Dans une bouilloire, faites chauffer un 1,5l d'eau et faites-y dissoudre les 2 tablettes. Ajoutez le tout dans la casserole et laissez cuire 25 minutes à couvert.
4. Pendant ce temps, mettez les tranches de lard à mi-hauteur sur une feuille d'aluminium le temps de la cuisson du risotto (retournez à mi-cuisson). L'idée est d'avoir des tranches asséchées. Une fois bien sèches, réduisez-les en poudre au mixer.
5. Une fois que votre risotto est cuit, éteignez le feu et ajoutez le parmesan. Mélangez et laissez reposer 5 minutes. Envoyez avec la poudre de lard à parsemer dessus !