



Risotto De Courge Et Crème De Coco

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

500 G De Riz Arborio Pour Risotto
1 Courge Butternut
2 Oignons
1,5 L De Bouillon De Légumes
10 De Vin Blanc
100 G **Thai Kitchen® Crème De Coco 1L**
1 Botte De Coriandre
80 G De Noisettes Concassées
40 G De Copeaux De Noix De Coco
15 G De Graines De Coriandre
Sel Et Poivre
Huile D'olive

Procédure

1. Éplucher et couper en brunoise la courge butternut.
2. Éplucher et ciseler l'oignon.
3. Suer à l'huile d'olive sans coloration l'oignon et la courge puis ajouter les graines de coriandre.
4. Incorporer le riz, le nacrer, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
5. Ajouter ensuite le bouillon de légume et laisser cuire entre 17 et 20 min jusqu'à évaporation du bouillon.
6. Lorsque le riz est cuit le lier avec la Crème de coco et la coriandre fraîche.
7. Dresser en assiette creuse et ajouter quelques feuilles de coriandre, les noisettes concassées et les copeaux de noix de coco grillés.

TYPE DE RECETTE: PLATS