



RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU POTIMARRON

- 250 g de petit épeautre
- 300 g de chair de potimarron coupée en cubes
- 1 cube de bouillon
- 1 verre de vin blanc (à défaut, du Martini)
- 2 branches de romarin
- 2 échalotes
- [1 gousse d'ail confit](#)
- 1 tomate (facultatif, c'est pour la touche de couleur)
- Beurre et crème
- Persil

Peler le potimarron à l'aide d'un économe, le découper en cube.

Verser l'épeautre et le romarin dans le panier de cuisson vapeur de la cocotte. Disposer par-dessus les dés de potiron.

Déposer le panier dans la cocotte et recouvrir d'eau. Émietter par-dessus le cube de bouillon. Fermer la cocotte et laisser monter en pression. Lorsque la soupape tourne, baisser le feu et laisser chuchoter 10 mn.

Pendant ce temps, émincer l'échalote et la tomate. Les faire dorer dans une cocotte avec une larme d'huile d'olive.

Ajouter le contenu de la cocotte, bien mélanger.

Ajouter le vin blanc et l'ail confit. Laisser le vin s'évaporer à feu doux.

Hacher grossièrement le persil.

Le potimarron s'écrase et se mélange harmonieusement avec les grains d'épeautre lorsqu'on le mélange, c'est normal et donne de la couleur au risotto.

Hors du feu, ajouter une belle noix de beurre bien froid, 10 cl de crème et le persil. Couvrir et laisser reposer 2 mn.

Mélanger vivement et goûter pour saler et poivrer si nécessaire. Servir avec du parmesan, si vous le souhaitez.

