

# Risotto à la courge rôtie et à la ricotta avec sauge frite

Végé

40 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter du bacon,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!

Bonne cuisine!



Riz arborio



Vin blanc de cuisine



Courge musquée, en  
cubes



Sel d'ail



Parmesan, râpé  
grossièrement



Petites tomates



Bacon



Concentré de  
bouillon de légumes



Sauge



Ricotta



Échalote



Glaçage balsamique

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage crémeux et polyvalent est l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées salées!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Riz arborio	¾ tasse	1 ½ tasse
Bacon	200 g	400 g
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Courge musquée, en cubes	170 g	340 g
Sauge	7 g	14 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Ricotta	100 g	200 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Petites tomates	113 g	227 g
Glaçage balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Rôtir la courge et les tomates

- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser la **courge** de ½ c. à soupe d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis saupoudrer de ¼ c. à thé de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir la **courge** au **centre** du four de 20 à 22 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elle soit tendre et dorée.
- Lorsque vous remuez la **courge**, ajouter sur l'autre moitié de la plaque à cuisson les **tomates**, 1 c. à soupe de **glacage balsamique** et ¼ c. à thé de **sel d'ail** (doubler les qtés pour 4 pers.). Bien mélanger avec précaution. Poursuivre la cuisson au **centre** du four de 9 à 11 min, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.



## Cuire le risotto

- Dans la casserole contenant le **mélange de riz**, ajouter le **bouillon** avec précaution. Réduire à feu moyen. Cuire de 20 à 23 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bouillon** ait été absorbé et que le **riz** soit tendre.

Pendant que le **risotto** cuit, disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin.) Rôtir dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit\*\*. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'un essuie-tout.



## Faire le bouillon et frire la sauge

- Entre-temps, mélanger dans une casserole moyenne 3 **tasses** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.) et les **concentrés de bouillon**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen.
- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **feuilles de sauge**. Frire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **feuilles** soient croustillantes.
- Retirer la poêle du feu.
- Réserver la **sauge frite** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



## Terminer le risotto

- Lorsque le **bouillon** aura été absorbé, réduire à feu doux.
- Incorporer la **ricotta** et ¼ **tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **ricotta** fonde.
- Assaisonner du **reste** de **sel d'ail** et **poivrer**.
- Retirer du feu, puis incorporer la **moitié** de la **courge rôtie**.



## Commencer le risotto

- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Entre-temps, ajouter dans la même grande casserole 1 c. à soupe de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la casserole jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent. **Saler**.
- Ajouter le **riz** et le **vin de cuisine**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **vin** réduise.



## Terminer et servir

- Répartir le **risotto** dans les assiettes. Garnir de **tomates éclatées** et du **reste** de la **courge**.
- Parsemer de **parmesan** et de **sauge frite**.

Couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Parsemer le **risotto** de **bacon**.

## Le souper, c'est réglé!