

Risotto à la courge




Ingrédients pour 4 personnes

300 g	de courge râpée
1	oignon finement haché
2 c. à s.	de beurre
300 g	de riz pour risotto
Env. 8 dl	de bouillon de légumes
2 c. à s.	de graines de courge, grillées
75 g	de fromage râpé Sbrinz

Préparation sur le grill

1. Faire revenir rapidement les oignons dans le beurre, ajouter la courge et le riz puis continuer à faire revenir.
2. Mouiller avec le bouillon chaud et laisser cuire à feu doux, toujours en remuant, env. 20 minutes à 180°.
3. Juste avant de servir ajouter le fromage et les graines de courge en mélangeant.

Pour le grill à gaz sphérique

Entonnoir	en position volcan 
Couvercle	fermé
Accessoire nécessaire	wok en fonte avec le support
Préchauffage	5 min. sur le niveau 