Risotto de quinoa au butternut

4 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- ½ butternut
- 5 petits oignons
- 15 feuilles de sauge
- 350 g de quinoa
- 1 L de bouillon
- 15 cl de crème liquide entière
- Huile d’olive
- Fleur de sel et poivre
- Pecorino

La **recette**

Etape 1

Épluchez et coupez la butternut en petits morceaux. Épluchez les oignons et coupez-les en 2 sur la longueur.

Etape 2

Dans une poêle, faites chauffer la butternut et l'oignon avec un filet d’huile d’olive. Mélangez et salez.

Etape 3

Ajoutez la moitié de la sauge coupée en petits morceaux, mélangez à nouveau. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Quand la butternut est tendre, augmentez le feu 3 minutes afin de la faire dorer. Réservez.

Etape 4

Placez dans la même poêle le quinoa, à feu doux. Ajoutez un filet d’huile d’olive et mélangez. Une fois qu’il commence à crépiter, versez une partie du bouillon chaud. Mélangez et attendez que le bouillon soit absorbé avant d’en verser de nouveau. Une fois le bouillon absorbé, baissez le feu et ajoutez la crème liquide.

Etape 5

Ajoutez la butternut et les oignons. Mélangez puis parsemez du pecorino selon votre goût.

Etape 6

Avant de servir, ajoutez les quelques feuilles de sauge restantes.