****

**Risotto de potimarron aux pistaches**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Risotto-de-potimarron-aux-pistaches-DSCN0209_29747.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- un petit potimarron** **(400 g de chair)**  
**- quelques filaments de safran**  
**- 2 oignons**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 200 g de riz spécial risotto**  
**- Bouquet garni (thym, laurier, persil)**  
**- 40 g de pistaches décortiquées**  
**- 200 ml de vin blanc**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**) & poivre du moulin**  
**- 20 g de beurre**  
**- 40 g de mascarpone**  
  
Éplucher et retirer les graines du potimarron.  
**Peser 400 g de chair** et la couper en petits dés.  
**Mettre le potimarron** dans une casserole avec les filaments de safran et du gros sel.  
**Couvrir d'eau**, porter à ébullition, puis laisser cuire doucement pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le potimarron soit tendre.  
**Égoutter en conservant le bouillon.**  
Peler et hacher finement les oignons.  
**Les faire** [suer](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans l'huile chaude pendant 3 min, sans laisser colorer.  
 Verser le riz et remuer jusqu'à ce que les grains deviennent transparents.  
**Ajouter** le bouquet garni, les pistaches, du sel ([aux herbes](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et du poivre.  
**Verser** le vin blanc en remuant.  
**Lorsque le riz** a absorbé le vin, ajouter une louche de bouillon de cuisson réservé et remuer.  
**Continuer** à ajouter du bouillon (compléter avec de l'eau) au fur et à mesure qu'il est absorbé,  et en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le riz soit cuit : Il faudra environ 20 minutes.  
**Retirer** le bouquet garni, ajouter les dés de potimarron et remuer.  
**Incorporer** enfin le beurre et le mascarpone.  
**Servir immédiatement bien chaud.**