**Risotto au Potiron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/11/risotto-au-potiron-11-2008-053-copie.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 950 g de potiron   
- 2 carottes   
- 2 branches de céleri   
- 2 oignons   
- 250 g de riz basmati   
- 1 litre de bouillon de volaille    
- 75 g (50 g + 25 g) de beurre   
- 75 g de parmesan   
- 1 dosette de safran   
- sel & poivre du moulin**

* Nettoyer le potiron et couper la chair en petits dés.
* Peler et hacher les oignons.
* Effeuiller le céleri, le couper en petits dés.
* Éplucher et hacher les carottes en petits dés.
* Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse à fond épais.
* Faire rissoler les oignons quelques minutes. Ajouter carottes et céleri, laisser quelques minutes.
* Ajouter le potiron, bien remuer et laisser revenir encore quelques minutes.
* Ajouter le riz et bien mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
* Mouiller avec le bouillon chaud, ajouter le safran et laisser cuire 20 mn en remuant de temps en temps.
* Au moment de servir, incorporer 25 g de beurre et le parmesan râpé.
* Rectifier l'assaisonnement.
* Servir très chaud, en accompagnement d'une viande blanche par exemple.