**Risotto au Potiron**

 **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.