Risotto de Pâtissons aux saucisses

Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 6 personnes :
400 gr de Pâtissons
échalotes
huile
6 saucisses
250 gr de riz basmati
origan
sel, poivre

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez-les courges en dés.
Emincez les échalotes et faites-les revenir dans une sauteuse avec les saucisses.
Faites cuire les Pâtissons puis ajoutez le riz et 80 cl d'eau.
Salez, poivrez et ajoutez l'origan.
Faites cuire le tout 25 mn à couvert et à feu doux.
Ajoutez de l'eau en fin de cuisson si nécessaire.

Astuce: Vous pouvez remplacer le Pâtisson par de la Butternut ou de la Musquée de Provence.