Risotto aux courgettes, lardons et champignons

Les ingrédients

- 200 g de Dés de Lardons Fumés HERTA
- 360 g de riz à risotto
- 2 courgettes
- 500 g de champignons
- 1 L de bouillon de légumes
- 100 g de parmesan râpé
- Une poignée de feuilles de sauge

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Coupez la courgette en demi-lunes. Disposez les morceaux sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, arrosez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et de poivre. Mettez au four pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
- Coupez les champignons. Faites chauffer une grande poêle avec un filet d'huile d'olive et ajoutez les dés de lardons fumés HERTA, les feuilles de sauge et les champignons. Faites sauter jusqu'à ce que les lardons soient croustillants. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Retirez de la casserole, mais laissez l'huile.
- Ajoutez le riz à risotto et faites sauter jusqu'à ce que le riz soit translucide. Ajoutez une louche de bouillon de légumes et laissez réduire, ajoutez une autre louche et répétez cette étape jusqu'à épuisement du bouillon.
- Ajoutez les courgettes au risotto avec le parmesan, les lardons, les champignons et une noix de beurre. Remuez, poivrez et servez.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**