

RISOTTO DE COQUILLETES

Pour 4 personnes



360 g de coquillettes.

4 tranches de jambon blanc.

1 cube de bouillon de volaille.

1 oignon.

1 gousse d'ail.

2 cuillères à soupe de crème fraîche.

50 g de parmesan râpé.

1 botte de ciboulette.

1 cuillère à café d'huile d'olive.

¼ de cuillère à café de piment d'Espelette.

¾ de cuillère à café de Sel.

ÉTAPE : 1

Faire bouillir 1 litre d'eau dans une casserole et mettez à dissoudre le cube de bouillon.

ÉTAPE : 2

Épluchez et émincez l'ail et l'oignon. Faites-les suer 3 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, puis ajoutez les coquillettes et laissez-les cuire sans dorer 2 à 3 minutes.

ÉTAPE : 3

Versez une louche de bouillon pour mouiller à hauteur des coquillettes et mélangez jusqu'à absorption, remuez, recommencez l'opération pendant 12 minutes jusqu'à ce que les coquillettes soient cuites.

ÉTAPE : 4

Roulez les tranches de jambon et coupez-les en lamelles de 0,5 cm. Cisèle la ciboulette.

ÉTAPE : 5

Une fois que les coquillettes sont cuites, incorporez la crème et mélangez bien pour que la cuisson soit fondante. Ajoutez, hors du feu, le parmesan râpé. Mélangez. Ajoutez le piment d'Espelette et salez si besoin. Intégrez le jambon. Mélangez délicatement.

ÉTAPE 6

Répartir ce risotto de coquillettes dans les assiettes, parsemez de ciboulette ciselée.

On peut remplacer le parmesan par du comté, de l'emmental ou du gruyère râpé.