



Risotto de coquillettes au jambon



 4-6 PERS.  30 MIN



Ingrédients

- 6 tranches de jambon blanc conservation sans nitrite Madrange
- 400 g de coquillettes
- 1,2 L d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 80 g de parmesan râpé
- Herbes fraîches ciselées au choix : persil, ciboulette ou basilic
- Huile d'olive, sel et poivre
- Décoration : tuiles de parmesan



Préparation

- Préparez le bouillon de volaille en diluant le cube de bouillon dans 1,2 litre d'eau dans une casserole.
- Épluchez l'ail et l'oignon. Émincez l'oignon et hachez l'ail finement. Faites-les revenir pendant quelques minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à légère coloration, puis ajoutez les coquillettes et laissez-les rissoler pendant 2 à 3 minutes (sans les colorer).
- Versez progressivement des louches de bouillon une à une dans les coquillettes, jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé et que les coquillettes soient cuites. L'opération doit prendre une dizaine de minutes au total. Une fois que les coquillettes sont cuites, incorporez la crème et mélangez.
- Roulez les tranches de jambon pour former un boudin, et coupez-les en lamelles. Ajoutez les herbes fraîches ciselées.
- Hors du feu, mélangez délicatement le jambon aux coquillettes façon risotto. Ajoutez le parmesan râpé et rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre. Mélangez. Dressez dans de belles assiettes creuses.



Conseils du Chef

Pour une présentation plus "chic" et pour apporter du croustillant à ce plat, ajoutez une tuile de parmesan à la fin !