



RISOTTO COQUILLETTE JAMBON

INGRÉDIENTS

(POUR 4/6 PERSONNES)

- 360 G DE COQUILLETTES
- 4 TRANCHES DE JAMBON BLANC FERMIER*
- 5 CL DE VIN BLANC SEC*
- 1 CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE
- 1 OIGNON
- 1 GOUSSE D'AIL
- 2 CUILLÈRE À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE*
- 50 G DE PARMESAN RÂPÉ
- HUILE D'OLIVE*
- PIMENT D'ESPELETTE*

PRÉPARATION

- FAITES BOUILLIR 1,5 LITRE D'EAU DANS UNE CASSEROLE, RAJOUTEZ 5 CL DE VIN BLANC SEC PUIS LE CUBE DE BOUILLON, SEL ET PIMENT D'ESPELETTE.
- ÉPLUCHEZ ET ÉMINCEZ L'AIL ET L'OIGNON. FAITES-LES SUER 3 MINUTES DANS UNE AUTRE CASSEROLE AVEC UN PEU D'HUILE D'OLIVE, PUIS AJOUTEZ LES COQUILLETTES ET LAISSEZ-LES CUIRE SANS DORER 2 À 3 MINUTES.
- VERSEZ UNE LOUCHE DE BOUILLON POUR MOUILLER À HAUTEUR DES COQUILLETTES ET MÉLANGEZ JUSQU'À ABSORPTION, REMUEZ, RECOMMENCEZ L'OPÉRATION.
- COUPEZ LES TRANCHES DE JAMBON EN LAMELLES.
- 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.
- INTÉGREZ LE JAMBON ET MÉLANGEZ DÉLICATEMENT.

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU