

La recette gourmande de Geneviève



Risotto de coquillettes au jambon et comté

Recette pour 4 personnes

1 Ingrédients : 300 g de coquillettes au blé complet ; 1 oignon moyen ; 4 tranches de jambon blanc environ 250 g ; 1 cube de bouillon de volaille ; 60 cl d'eau ; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; 10 cl de vin blanc sec ; 10 cl de crème fraîche fleurette à 15 % ; 100 g de comté râpé ; 15 g de brins de ciboulette ; poivre.

2 Opérations :

- Émincer finement la ciboulette. Réserver.
- Couper les tranches de jambon en lamelles. Réserver.
- Préparer le bouillon de volaille.
- Émincer l'oignon, et le faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive sans l'amener à coloration.
- Ajouter les coquillettes dans la cocotte, déglacer avec le vin blanc.
- Continuer d'ajouter le bouillon, louche après louche jusqu'à l'absorption complète sur feu doux, sans cesser de remuer. Compter environ 10 minutes.
- Lorsque les coquillettes sont cuites, ajouter la crème fraîche, le comté, les 2/3 des lamelles de jambon. Poivrer et bien mélanger.
- Parsemer les restes de jambon et la ciboulette.
- Servir le risotto bien chaud.

Ce plat peut être réalisé avec des coquillettes blanches.

