

Risotto de coquillettes au jambon

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 320 g de coquillettes
- 500 g de bouillon de légumes
- 200 g de crème liquide
- 200 g de comté jeune
- 1 gousse d'ail
- 3 tranches de jambon fumé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 morceau de beurre
- 5 branches de ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter le fromage et l'ail pelée dans le bol. Mixer.
Ajouter le jambon dans le bol. Mixer.
Ajouter le beurre et verser un filet d'huile d'olive. Faire rissoler 3 min.

Etape 2

Verser la crème liquide. Faire cuire 3 min.
Réserver. Verser un filet d'huile dans le bol, puis les coquillettes. Saler, poivrer. Faire cuire 5 min.

Etape 3

Pendant ce temps, dans une petite casserole, préparer le bouillon.
Verser la moitié du bouillon dans votre risotto. Laisser cuire durant 5 min.
Verser le reste du bouillon. Laisser cuire à nouveau le reste du temps indiqué sur le paquet de pâtes, couvercle fermé.

Etape 4

Ouvrir le couvercle et mélanger une partie du mélange crème-jambon-fromage au risotto. Rajouter le reste de la préparation et mélanger.

Etape 5

Dresser l'assiette, parsemée de ciboulette ciselée.