

# RISOTTO DE COQUILLETES AU JAMBON ET AU GRUYÈRE

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 360g de coquillettes
- 4 tranches de jambon
- 1 oignon
- 2 à 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- du gruyère râpé (une grosse poignée)
- de l'estragon, ou de la ciboulette, ou du persil
- de l'ail en poudre ou frais
- de l'huile d'olive
- 1 bouillon de volaille

## Matériel :

- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 poêle
- 2 petites assiettes
- 1 casserole
- 1 louche
- 1 spatule

## Recette :

Tout d'abord avant de commencer à cuisiner, il faut **se laver les mains**

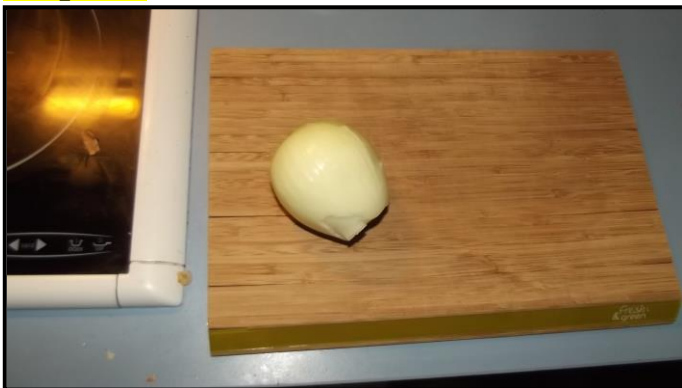


## Étape1 :



Prendre la casserole : y mettre le bouillon de volaille et verser ½ litre d'eau, puis faire chauffer à feu moyen,

## Étape 2 :



Prenez l'oignon, l'éplucher,

Prenez la planche à découper :

- Couper en deux l'oignon,
- Ciseler l'oignon (c'est à dire : couper l'oignon en petits morceaux),
- Débarrasser les oignons dans une petite assiette.

## Étape 3 :



Prenez votre poêle, ajouter de l'huile d'olive et faite chauffer à feu moyen,

## Étape 4 :



Maintenant, prendre le jambon :

- Le rouler
- Couper des fines lamelles,
- Réserver les lamelles de jambon dans une petite assiette.

### Étape 5 :



Dans la poêle chaude :

- Mettre l'oignon et l'ail,
- Faire suer les oignons (c'est à dire cuire dans un corps gras, sans coloration).

### Étape 6 :



Ajouter les coquillettes et nacer le tout (mélanger le tout pour qu'il soit brillant)

### Étape 7 :



Lorsque vous avez mis les coquillettes, prenez votre casserole avec votre bouillon de volaille puis :

- Petit à petit, ajouter le bouillon aux coquillettes, tout en mélangeant pour que les pâtes s'imprègnent, avec un feu moyen pour la poêle),
- Goûter au fur et à mesure pour savoir si elles sont cuites,
- Normalement, en 8 minutes elles sont bonnes.

### Étape 8 :



Tout d'abord, ajouter la crème fraîche épaisse et mélanger le tout. Ensuite, ajouter le gruyère râpé et mélanger de nouveau,

### Étape 9 :



Dernière étape avant le dressage : ajouter les lamelles de jambon dans les coquillettes, Maintenant plus qu'à dresser, et y ajouter l'estragon,



Maintenant c'est à vous de jouer, n'hésitez à nous joindre des photos de vos plats de coquillettes au jambon et gruyère à : [alsh.chaingy@orange.fr](mailto:alsh.chaingy@orange.fr) .