



Pâtes

Risotto de coquillettes au chorizo



30 min 10 min 20 min **0** **720**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto de coquillettes

350 g **Coquillettes**
1 litre(s) **Bouillon de volaille**
10 cl **Vin blanc**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Oignon(s)**

Ingrédients pour la garniture

150 g **Chorizo**
100 g **Parmesan**
30 g **Beurre**
4 branche(s) **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du risotto de coquillettes

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le bouillon.
- 2 Eplucher et ciseler l'oignon.
- 3 Faire chauffer une autre casserole, ajouter l'huile d'olive et faire suer l'oignon finement ciselé. Il ne doit pas brunir.
- 4 Ajouter les coquillettes, augmenter le feu. Remuer, jusqu'à ce que les pâtes deviennent nacrées.
- 5 Déglacer en ajoutant le vin blanc, sur feu vif. Laisser s'évaporer le vin.
- 6 Ajouter une louche de bouillon chaud. Remuer jusqu'à ce que les coquillettes absorbent le bouillon.
- 7 Recommencer cette opération jusqu'à épuisement du bouillon. Les pâtes doivent devenir moelleuses et fondantes tout en restant fermes.
- 8 Pendant ce temps préparer la garniture, sans oublier de mélanger très régulièrement les coquillettes.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Peler et couper le chorizo en fines tranches.

2 Les faire revenir pendant 2 à 3 minutes dans une poêle chaude. Elles doivent être légèrement grillées. Les égoutter sur du papier absorbant. Réserver.

3 Râper finement les 2/3 du parmesan et couper le reste en copeaux.

4 Hacher grossièrement les feuilles de basilic lavées et séchées.

Étape 3

Assemblage

1 Une fois les coquillettes cuites, ajouter les 2/3 des rondelles de chorizo, le parmesan râpé, le beurre en petits morceaux et le basilic haché.

2 Saler et poivrer (si nécessaire).

3 Mélanger. Couvrir et laisser reposer pendant quelques minutes, le temps que le beurre et le parmesan fondent.

Étape 4

Dressage

1 Disposer la préparation dans les bols ou les assiettes de service. Répartir le reste des rondelles de chorizo et les copeaux de parmesan.

2 Servir aussitôt.