



*Pâtes*

# Risotto de coquillettes aux cèpes



**40 min** 10 min 30 min **0** **435**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le risotto

300 g **Coquillettes**  
200 g **Cèpe(s) séché(s)**  
50 g **Parmesan**  
1 litre(s) **Bouillon de volaille**  
2 **Echalote(s)**  
1 verre(s) **Vin blanc**  
1 **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation du risotto de coquillettes aux cèpes

- 1 Faire tremper les cèpes dans un bol d'eau très chaude.
- 2 Eplucher et hacher les échalotes.
- 3 Egoutter les cèpes et garder le jus de macération.
- 4 Filtrer si besoin le jus de macération afin d'ôter toutes les impuretés.
- 5 Dans une casserole, faire suer les échalotes dans de l'huile d'olive.
- 6 Ajouter les coquillettes et bien mélanger afin qu'elles deviennent nacrées.
- 7 Verser le vin blanc et laisser absorber.
- 8 Ajouter les cèpes ainsi qu'un verre du jus de macération et laisser absorber.
- 9 Verser le bouillon et rectifier l'assaisonnement.
- 10 Lorsque les pâtes semblent fondantes, environ 20 minutes, râper le parmesan et mélanger.

## Étape 2

Dressage

- 1 Servir immédiatement.