

*Pâtes*

# Coquillettes en risotto au jambon et basilic



<b>25 min</b>	<b>10 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>718</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les coquillettes en risotto

360 g **Coquillettes**  
 400 g **Jambon cuit**  
 1 botte(s) **Basilic**  
 50 cl **Fond blanc de volaille**  
 40 g **Parmesan**  
 15 g **Beurre**  
 25 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Tailler le jambon en dés de taille moyenne à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Prélever quelques sommités de basilic pour le dressage. Les placer au réfrigérateur dans un bol et recouvrir de papier absorbant légèrement humide.
- 3 Superposer les feuilles de basilic, les rouler puis les ciseler. Réserver dans un bol.

## Étape 2

### Cuisson du risotto de coquillettes

- 1 Verser la crème dans une casserole et faire chauffer sur feu vif tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Lorsqu'elle bout, baisser le feu et laisser réduire.
- 2 Dans une autre casserole, faire chauffer du beurre sur feu moyen. Lorsque le beurre mousse, verser les coquillettes. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 3 Baisser sur feu doux, verser un peu de bouillon de volaille et remuer. Laisser réduire tout en remuant régulièrement pour que les pâtes n'attachent pas.
- 4 Quand le bouillon est réduit, en ajouter à nouveau.

Remuer la crème.

- 5 Lorsque les coquillettes ont absorbé le bouillon et qu'elles sont encore légèrement fermes, baisser le feu. Verser la crème progressivement sur les pâtes à l'aide d'une louche. Mélanger et ajouter le reste de crème.
- 6 Ajouter le jambon et mélanger. Verser le parmesan puis mélanger à nouveau.
- 7 Assaisonner légèrement de sel et de poivre. Ajouter le basilic, mélanger et retirer la casserole du feu.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Dresser le risotto de coquillettes dans un bol de service et décorer de quelques sommités de basilic. Le plat est prêt.