

## Risotto de coquille / Jambon

### Ingrédients :

- 360 g de coquillettes
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 50 g de parmesan râpé
- 1 botte de ciboulette
- Huile d'olive

### Étapes :

1. Faire bouillir 1,5, L d'eau dans une casserole avec le cube de bouillon
2. Éplucher et émincer l'ail et l'oignon. Les mettre dans une casserole avec de l'huile d'olive pendant 3 min puis ajouter les coquillettes pendant 2-3 min
3. Verser une louche de bouillon et mélanger jusqu'à absorption, puis recommencer l'opération pendant 12 min, jusqu'à ce que les coquillettes soient cuites
4. Couper le jambon en lamelles de 0,5cm et ciseler la ciboulette
5. Une fois les coquillettes cuites, incorporez la crème fraîche et mélanger.
6. Une fois le mélange fondant rajoutez du parmesan puis servez dans une assiette Rajouter alors les lamelles de jambon, sel, poivre, ciboulette et parmesan.

