 **Risotto de coquillettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Risotto-de-coquillettes-P1020556.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de** [**coquillettes**](https://recettes.de/coquillettes)  
**- 100 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **à l'os en dés**  
**- 40 g de beurre**  
**- 40 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 2 petites échalotes**  
**- 50 ml de vin blanc**  
**- 350 ml de bouillon de volaille**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- sel parfumé à la truffe**  
**- poivre**  
**- copeaux de parmesan**  
**- ciboulette**

J'ai préparé le bouillon  en faisant dissoudre une tablette de bouillon de volaille dans 500 ml d'eau. J'en ai prélevé 350 ml pour la recette.  
Éplucher et hacher finement les échalotes.  
Les laisser [suer](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) dans l'huile d'olive pendant 5 minutes.  
Ajouter les coquillettes et remuer pendant quelques secondes pour les imprégner de gras.  
Verser le vin blanc et laissez réduire jusqu'à ce qu'il soit presque entièrement évaporé.  
Ajouter une louche de bouillon de volaille et laisser cuire 3 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit absorbé.  
Continuer ainsi jusqu'à épuisement du bouillon, les coquillettes doivent être "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" et le liquide presque entièrement absorbé.  
Hors du feu,  ajouter le beurre en dés en remuant avec une cuillère en bois.  
Ajouter le fromage râpé et le jambon.  
Rectifier l'assaisonnement en sel (à la truffe pour moi) et poivrer.  
Servir aussitôt dans des assiettes chaudes, décoré de copeaux de parmesan et de brins de ciboulette.