

**Fusilli jambon fromage en risotto**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/fusilli-jambon-fromage-en-risotto-p1230136-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**-  250 g de**[**jambon**](https://recettes.de/jambon)**en tranche épaisse (1)**  
**- 180 g (130 g + 50 g) de**[**comté**](https://recettes.de/comte)  
**- 25 g de**[**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)   
**- 2 tablettes de**[**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 1500 ml d'eau**  
**- 500 g de**[**pâtes**](https://recettes.de/pates)[**fusilli**](https://recettes.de/fusilli)**bucati corti (2)**  
**- 1 grosse gousse d'**[**ail**](https://recettes.de/ail)  
**- 150 g de**[**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche)**liquide  
- 2 càs de sauce soja**  
**- Poivre du moulin  
- huile d'olive**

Couper le jambon en gros dés.  
Râper 130 g de comté et couper le reste en gros dés.  
Râper le parmesan.  
Faire chauffer l'eau et y dissoudre les tablettes de bouillon.  
Éplucher et dégermer la gousse d'ail, l'écraser avec le plat de la lame d'un couteau.  
Faire torréfier les pâtes dans un filet d'huile d'olive chaude avec la gousse d'ail.  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Remuer et surveiller, les pâtes ont tendance à vite brûler.  
Lorsque les pâtes sont dorées, les mouiller de bouillon à hauteur et le laisser s'évaporer.  
Continuer à mouiller de bouillon régulièrement et petit à petit, jusqu'à ce que les pâtes soient "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique)". (Il reste du bouillon).  
Tout en remuant, ajouter la crème et retirer la gousse d'ail.  
Incorporer les fromages râpés et les ¾ du jambon.  
Rajouter un filet de bouillon et la sauce soja. Poivrer.  
Répartir immédiatement dans des assiettes chaudes.  
Distribuer sur le dessus les dés de jambon restants ainsi que les dés de comté.  
Servir sans attendre.