

RISOTTO DE COQUILLETTES AU CHORIZO ET PARMESAN DE CYRIL LIGNAC

Une de mes blogueuses favorites a publié il y a quelques temps cette recette... Je fondais devant mon écran... c'était certain : j'essaierai cette recette un jour ou l'autre ! Et puis les jours ont passé, et je l'avais presque oubliée, comme beaucoup de recettes que l'on voit par-ci par-là à force de naviguer de blog en blog ! Et j'ai relu les dernières réalisations présentes sur son blog et cette recette m'est réapparue (*elle m'a toujours fait le même effet mais inutile de le préciser je pense !*) alors voilà...



The recette :

100 g de parmesan (*non râpé*)
150 g de chorizo piquant
350 g de coquillettes
10 cl de vin blanc sec
2 bouillons cubes de volaille
1 oignon
60 g de beurre
poivre

Pelez et hachez un oignon, faites-le revenir dans une casserole avec un filet d'huile et 30 g de beurre.

Ajoutez les coquillettes à l'oignon et mélangez pendant 1 à 2 minutes. Versez le vin blanc sec, puis remuez jusqu'à absorption.

Faites fondre les 2 bouillons cubes dans un litre d'eau bouillante.
Mouillez ensuite les coquillettes avec le bouillon de volaille chaud petit à petit, rajoutez une louche dès que la louche précédente est absorbée, et ce jusqu'à épuisement du bouillon.
Pelez le chorizo et coupez-le en fines rondelles (*gardez-en quelques-unes pour le dressage*).
Râpez 60 g de parmesan et faites des copeaux avec le reste.

Le parmesan râpé en 4 secondes, vitesse 8 au Thermomix !...

Coupez 30 g de beurre en petits cubes.
Ajoutez le chorizo aux coquillettes, puis les cubes de beurre et le parmesan râpé.
Dressez dans les assiettes et parsemez de copeaux de parmesan et de rondelles de chorizo, poivrez.

Ma touche perso : j'ai rajouté un peu de curcuma (*1/2 cuillère à café*) pour donner une belle couleur jaune-orangée. Je laisse toujours un peu de jus du bouillon, car nous on aime ça, ce n'est pas sec ainsi... mais rien ne vous empêche d'attendre que tout le bouillon soit absorbé !

Je suis donc tout à fait enchantée de la cuisson par absorption des pâtes, une première pour moi ! Je le fais régulièrement avec le riz arborio, mais là c'est une découverte et qui va à coup sûr revenir régulièrement à notre table !



C'est un délice