

## "Coquilleto" au safran

<http://cuisinedegut.com>



<b>Quantité</b> 2 personnes	1 paquet de coquillettes 150 gr de chorizo en fines rondelles	1 tranche de jambon Parmesan râpé 10 cl de vin blanc	60 gr de Beurre 2 tablettes de Bouillon de volaille Knorr	Fleur de sel Poivre 1 oignon 2 dosettes de Safran
--------------------------------	--	--	---	--

- Peler et couper l'oignon en lamelles
- Faire chauffer **1.5 litre** d'eau avec les 2 tablettes de bouillon
- Faire fondre **30 gr** de beurre dans une sauteuse, puis faire revenir l'oignon.
- Lorsqu'il est doré ajouter les coquillettes. Mélanger
- Verser le vin blanc. Bien remuer jusqu'à ce que le **vin soit évaporé**
- Ajouter alors un peu de bouillon chaud.
- Ajouter les dosettes de safran. Puis couvrir la casserole
- Laisser cuire **12 à 15 minutes** à petits frémissements
- Dès que le bouillon est absorbé en ajouter à nouveau. Refaire la même opération jusqu'à ce que les pâtes soient cuites et le bouillon absorbé.
- Pendant ce temps couper les tranches de chorizo en bâtonnets
- Saler (très peu) et poivrer puis ajouter les **30 gr** restant de beurre. Bien mélanger
- Arrêter la cuisson, mélanger et laisser reposer à couvert 1 à 2 minutes avant de servir
- Saupoudrer de Parmesan et servir dans des assiettes creuses

*Mon conseil : La cuisson de ce plat est à surveiller attentivement. Dès qu'il n'y a plus de bouillon en ajouter et attendre qu'il soit évaporé avant d'un ajouter à nouveau. Ceci jusqu'à ce que les pâtes soient cuites !*