



Risotto de Pâtes

Ingrédients (pour 4 personnes)

200g de coquillettes
50cl de bouillon de poule
50g de parmesan
15cl de vin blanc
15cl de crème liquide
1 oignon
1 poivron
sel, poivre

Peler et émincer l'oignon.

Laver et couper en petits cubes, le poivron.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter les coquillettes et mélanger pendant 1 à 2 minutes.

Verser le vin blanc et laisser les pâtes l'absorber.

Faire fondre 1 cube dans 50cl d'eau bouillante.

Ajouter une partie du bouillon afin de recouvrir les pâtes et laisser mijoter sur feu doux.

Rajouter une louche de bouillon si nécessaire.

Ajouter le poivron et la crème liquide.

Mélanger et laisser mijoter encore 5 minutes.

Ajouter le parmesan. Saler, poivrer et mélanger.

Servir aussitôt.