

Risotto au jambon de Bayonne et courgettes



Pour 2 personnes:

- 150 g de riz à risotto ou à défaut, de riz rond
- 2 échalotes
- 2 belles tranches de jambon de Bayonne de la Maison Pétricorena
- 1 courgette
- 5 cl de vin blanc sec
- 60 cl de bouillon de légumes méditerranéens
- 2 cs d'huile d'olive
- piment d'Espelette

Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes émincées dans l'huile d'olive. Lorsqu'elles sont tendres mais non colorées, rajouter le riz et bien mélanger afin que les grains s'enrobent bien de matière grasse.

Verser le vin et attendre que celui-ci soit entièrement évaporé avant d'ajouter la courgette râpée (avec la râpe à gros trous) puis une louche de bouillon bouillant.

Ajouter ensuite le bouillon louche par louche (en attendant entre chaque que le liquide soit bien absorbé) jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ajouter alors le piment d'Espelette (une pointe de couteau) et une tranche de jambon taillé en petits morceaux. Bien mélanger et couvrir.

Dans une poêle, à sec (c'est-à-dire sans matière grasse) faire griller la seconde tranche de jambon de Bayonne taillée en lanières.

Dresser le risotto dans les assiettes (avec un emporte pièce pour le petit effet!), accompagné du jambon croustillant.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>