

RISOTTO AU ROMARIN, COQUES ET JAMBON SEC



Facile

Préparation: 10 mn si les coques sont cuites

Cuisson: 20 mn

Pour 6 personnes:

300 g de riz arborio ou carnaroli

1 kg de coques cuites et enlevées de leurs coquilles

1,250 l de jus de cuisson des coques complété avec de l'eau

Une tranche épaisse de jambon sec coupé en petits cubes

50 g de beurre

3 échalotes émincées finement

3 brins de romarin frais

1 càs d'huile d'olive

60 g de parmesan

Sel et poivre

A feu moyen, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Ajouter le riz et le remuer pour qu'il soit bien enrobé et brillant.

Verser alors une louche de bouillon maintenu chaud et selon la technique classique du risotto, dès qu'il est absorbé, ajouter une louche de plus et ainsi de suite. Au bout de 18 à 20 mn, le riz est "al dente", il est crémeux. Il reste environ 1 verre de bouillon non utilisé. Couper le feu. rectifier l'assaisonnement si besoin est et mettre les branches de romarin., rallumer le feu et laisser mijoter avec le bouillon restant très doucement pendant encore 5 à 6 mn.

Le risotto doit être naturellement très crémeux, incorporer alors le beurre, le parmesan et les dés de jambon, remuer avant d'ajouter délicatement les coques. Servir aussitôt dans des assiettes creuses ou à l'aide d'un emporte-pièce.