

RISOTTO DE COQUILLETTES CHORIZO - CHEVRE



Ingrédients (2-3 personnes) :

2 verres de coquillettes

1 verre de vin blanc sec

2 verres de bouillon de volaille

1 petit oignon

½ chorizo

½ bûche de chèvre

Huile d'olives

Sel et poivre

- Émincer l'oignon et le faire revenir dans une sauteuse avec l'huile.
- Verser les coquillettes, bien mélanger, ajouter le vin blanc puis le bouillon de volaille.
- Faire cuire entre 15 et 20 minutes en remuant régulièrement (si besoin rajouter un peu de bouillon).
- 2 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les lamelles de chorizo et le chèvre coupé en dés, mélanger bien, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.