FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Coquillettes jambon à la truffe comme un risotto

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Beurre	~
1	Fonds de volaille en brique 1 L CHEF	0091684
1	Brisure de truffe en boîte 1/8 PLANTIN	0008625
1	Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN	0185650
1	Ciboulette	~
1	Coquillettes en sac 5 kg BON & ENGAGE	0219041
0.5	Janbon Blanc	~

Étapes de préparation

1. Dans 2L d'eau bouilante faire infuser 1 sachet de bouillon de volaille pendant 15 minutes.
2. Ciseler des oignons finement et couper le jambon en petit dés.
3. Faire suer les oignons à blanc puis ajouter les coquillettes. Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, puis laisser cuire 7 minutes. Il doit toujours rester du liquide (même principe de cuisson que le risotto).
4. Ajouter la brisure de truffes et le jambon, monter au beurre puis assaisonner. Avant l'envoi, y ajouter la ciboulette ciselée.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint Nicolas de Bourgueil vin rouge AOP en bouteille 75 cl LA JANVRIE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation