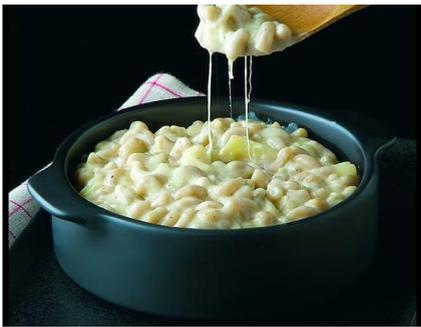


Et maintenant la recette du risotto de coquillettes à l'Appenzeller !



Ingrédients

pour 4 personnes

- 200 g d'Appenzeller® EXTRA
- 350 g de coquillettes au blé complet
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 g d'échalotes
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 l de bouillon de volaille
- 150 g de crème double suisse

Préparation

-Épluchez et ciselez finement les échalotes puis, dans une casserole, faites-les suer tout doucement dans l'huile d'olive.

Lorsque celles-ci commencent à prendre une jolie couleur blonde ajoutez les coquillettes et faites nacrer doucement.

-Ajoutez le vin blanc puis petit à petit le bouillon de volaille.
Laissez cuire à feu moyen sans cesser de remuer.

-Lorsque les coquillettes sont cuites et le liquide pratiquement évaporé ajoutez la crème.

-Décroutez l'Appenzeller® et râpez-le finement.

Au moment du service, ajoutez tout doucement le fromage et servez bien chaud et filant !



Les conseils de Jean-Charles.

Il vous est possible dans ce risotto d'ajouter une fricassée de champignons ou un concassé d'herbes fraîches.
Pour cette recette choisissez les pâtes de vos envies !

Pour vos achats : à L'Épicerie du Goût il y a Appenzeller et plein de pâtes qui peuvent convenir notamment des pâtes lorraines ! vousi !