



Risotto de pâtes

Risotto de pâtes (pour 4 personnes) :

- 1l de bouillon de volaille
 - 3 cl de vin blanc
 - 1 échalote hachée
 - 200 g de pâtes (les coquillettes sont parfaites)
 - 1 barquette de lardons fumés (125g)
 - 250gr de petits pois surgelés
 - 100 g de parmesan râpé
1. Dans une casserole, faites cuire les lardons sans ajout de matière grasse, ajoutez-y les pâtes crues.
 2. Mouillez du vin blanc et laissez 1 minute.
 3. Ajoutez le bouillon chauffé auparavant en plusieurs fois, les pâtes absorbant le liquide.
 4. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois et laissez cuire 5 minutes.
 5. Avant d'éteindre le feu, versez le parmesan râpé et mélangez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_filet-de-porc-en-croute?id=9170269&emissionId=5931