



Estelle de Saint Germain

Risotto de coquillettes

Ingrédients :

200g de coquillettes, 200g de petits pois, 60cl de bouillon de légumes, 150g de fromage frais aux herbes, filet d'huile d'olive (parmesan).

Recette :

Chauffer le bouillon puis ajouter les coquillettes et les petits pois. Laisser cuire 20mn jusqu'à absorption du liquide en remuant régulièrement..

Ajouter le fromage frais et un filet d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement (et parsemer de parmesan).