

## Risotto de coquillettes au Camembert de Normandie AOP

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION ⌚ 25 MIN DE CUISSON



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Camembert de Normandie AOP
- 200g de coquillettes
- 2 oignons
- 5 cl de vin blanc
- 1 magret fumé
- 1.5 litre de bouillon de volaille
- 2 pommes reinettes
- 5 cl d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

### PRÉPARATION

1. Epluchez les oignons et ciselez les très finement (faites des petits cubes de la taille des coquillettes). Faites les suer dans une casserole chaude avec l'huile d'olive.
2. Ajoutez les coquillettes et «narez» les ; elles deviennent transparentes.
3. Déglacez avec le vin blanc et réduisez jusqu'à complète évaporation.
4. Toujours sur feu vif, ajoutez le bouillon bouillant petit à petit. Il doit être complètement évaporé avant d'en rajouter.
5. Ajoutez le Camembert de Normandie AOP, sans la croûte, coupé en petits morceaux et les pommes coupées en petits cubes.
6. Rectifiez l'assaisonnement et servez encore chaud avec une salade de saison.

