

## Pierre-Olivier Lenormand

### Risotto de coquillettes carbonara

#### INGRÉDIENTS

##### Pour 4 personnes

500g de coquillettes (pas de cuisson rapide)  
80 cl d'eau  
1 cube de bouillon de volaille  
30 cl de crème épaisse  
80 g parmesan en poudre  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
200 g de lardons allumettes  
huile d'olive

##### Ustensiles :

une planche à découper  
un couteau  
deux casseroles  
une cuillère en bois  
une cuillère à soupe

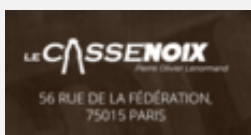
#### PRÉPARATION

Eplucher l'oignon et le hacher.  
Hacher la gousse d'ail.  
Verser 40 cl d'eau dans une casserole.  
Y ajouter le cube de bouillon de volaille et porter à ébullition  
Verser un peu d'huile d'olive dans une autre casserole.  
Y faire revenir l'oignon et l'ail hachés.  
Ajouter une pincée de sel.  
Laisser cuire quelques minutes.  
Ajouter les lardons.  
Faire revenir 1 à 2 minutes.  
Ajouter les coquillettes. Les faire nacrer : elles doivent devenir un peu translucides.  
Les recouvrir de bouillon de volaille chaud à hauteur.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois pour ne pas que ça accroche.  
Lorsqu'il n'y a plus de bouillon, goûter pour vérifier la cuisson.  
Si elles ne sont pas suffisamment cuites, les remouiller avec un peu de bouillon. La cuisson dure 8 minutes environ.  
Ajouter le parmesan puis la crème.  
  
Mélanger pendant 1 à 2 minutes et servir.

#### Le CasseNoix

56, rue de la Fédération  
F-75015 Paris  
T +33 1 45 66 09 01

[www.le-cassenoix.fr](http://www.le-cassenoix.fr)



Auteur et Chef du restaurant "Le CasseNoix"  
75015 Paris