

La Marmite de Claude

RIZOTTO AU JAMBON CRU ET CHORIZO

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

360 g de riz (de Camargue)
80 g de jambon cru
60 g de chorizo
6 c à s d'huile d'olive
4 échalotes ciselées
1 verre de vin blanc
1 l de bouillon de poulet
80 g de parmesan râpé
25 g de beurre
sel et poivre
4 brins de persil pour la déco

RECETTE

Mettre l'huile dans une grande casserole avec les échalotes ciselées, faire cuire sans brunir 3 à 4 mn.

Rajouter le riz et bien l'enrober dans l'huile dès qu'il est translucide, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire en remuant.

Rajouter une louche de bouillon, laisser réduire tout en remuant et ainsi de suite jusqu'à la fin de la cuisson (environ 18 mn).

(Attention! en aucun cas votre riz ne doit attacher au fond de votre casserole, bien remuer)

Goûter le riz, il doit être cuit "al dente" .

Rajouter le parmesan, faire fondre en remuant 3 à 4 mn.

Couper le jambon et le chorizo en petits dés, les rajouter au riz en remuant 2 à 3 mn.

Retirer du feu, mettre le beurre à fondre au milieu du riz, couvrir et réserver.

Rectifier l'assaisonnement.

Présenter dans une assiette ou une coupelle avec quelques morceaux de jambon en déco.