



Recette facile « Les coquillettes truffées de mon enfance » par Juan Arbelaez

Pour 4 personnes :

700 gr de coquillettes

500 ml de crème UHT 35%

125 gr de parmesan

250 gr de jambon blanc (*encore mieux en gros cube!*)

100 gr de Tartufatta à la truffe

30 gr de truffes noires en lamelles

Sel, gros sel et poivre du moulin

Une pincée de piment d'Espelette

150 ml d'huile d'Olive Bio Kalios

Pour la cuisson des Coquillettes

Mettre une casserole d'eau sur le feu, et y ajouter une belle poignée de gros sel. Une fois portée à ébullition, ajouter les coquillettes et les laisser cuire pendant 3 minutes.

On mélange bien pour ne pas qu'elles accrochent au fond de la casserole ! Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter dans une passoire. Verser les coquillettes dans un saladier avec un peu d'Huile d'Olive Bio Kalios.

Pour la crème Parmesan

1. Dans une casserole, ajouter 500 ml de crème UHT 35% et la faire réduire.
2. Une fois réduite, ajouter 100 gr de Parmesan râpé finement, puis remuer le tout à l'aide d'un fouet. Vérifier l'assaisonnement.

Pour le dressage

1. Dans une casserole, faire chauffer la crème de parmesan, ajouter les coquillettes et le jambon blanc en morceaux.
2. Ajouter ensuite la tartuffa et vérifiez l'assaisonnement.
3. Dans une assiette creuse, un grand bol ou une jolie casserole en cuivre (selon vos envies !), dresser les coquillettes et ajouter en finition quelques copeaux de Parmesan, de belles lamelles de truffes et une pincée de piment d'Espelette.

Sur son compte Instragram le chef

propose une recette simplifiée celle des coquillettes au jambon



juanarbelaezchef

...



juanarbelaezchef RECETTE CONFINEMENT !! 🍴



Coquillettes au jambon

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour la cuisson :

2 litres d'eau

3 cuillères à soupe de gros sel pour l'eau de cuisson

400 gr de coquillette

Pour la sauce :

1 tranche épaisse de 1 cm de jambon taillé en dés

250 ml de crème

50 gr de parmesan râpé ou Grana Padano

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 pincée de sel

Finition :

1 tour de moulin à poivre

Copeaux de parmesan • Dans une casserole, faites chauffer à feu doux votre crème puis ajoutez le parmesan râpé et la sauce soja, le jambon, assaisonnez de sel si nécessaire.

• Faites cuire les coquillettes dans l'eau bouillante salée pendant 4 minutes puis égouttez-les. Ajoutez-les dans la crème au parmesan puis finissez la cuisson pendant 4 minutes supplémentaires à feu doux en mélangeant gentiment.

• Poivrez bien le tout puis ajoutez quelques copeaux de parmesan par-dessus.

recette coquillettes au jambon de Juan Arbelaez