



# RISOTTO AU JAMBON ET PERLES EXPRESS



4 portions



15 min.



30 min.

## INGRÉDIENTS

- 300g de TIPIAK Perles Express
- 500 ml de bouillon de légumes
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- 250 ml Crème à cuisson
- 200g Fromage Comté ou Emmental (râpé)
- 100g Fromage Comté ou Emmental (en cubes)
- 3 tranches épaisses de jambon cuit (coupées en cubes)
- 1 c. à soupe de beurre
- Huile d'olive
- Ciboulette
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Faire revenir l'ail écrasé dans une poêle avec un peu d'huile d'olive à feu moyen-doux. Ajouter 2/3 du jambon et tout le fromage râpé. Verser la crème à cuisson. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 3 minutes. Dans une casserole, chauffer le bouillon de légumes. Dans un grand plat de cuisson, ajouter les Perles Express et le beurre. Verser la moitié du bouillon chauffé aux Perles Express et cuire pendant 5 minutes. Ajouter le bouillon restant et laisser cuire encore 5 min. Puis incorporer la crème au mélange Perles Express. Ajouter un filet d'huile d'olive et assaisonner au goût. Servir dans un bol et verser le reste du jambon et des cubes de fromage. Garnir de ciboulette et servir immédiatement.