

« Coquillettesotto » aux truffes, jambon et beaufort

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le jambon de porcelet :

1 cuissot de porcelet, 2kg de gros sel, 500g de sucre, 100g de poivre, 2 carottes, 4 oignons, 2 poireaux, 2 têtes d'ail, huile d'olive

Pour le risotto :

2 oignons, 10 champignons de Paris, 300g de coquillettes, 2 litres de bouillon de cuisson du cuissot, maïzena, 150g de beaufort râpé, 1 truffe de 60g, assaisonnement, 60g de beurre,

4 jours avant :

Mélanger le gros sel, le sucre et le poivre. Placer jambon dans ce mélange et le recouvrir entièrement. Laisser mariner au frais pendant 4 jours en retournant le jambon tous les jours.

Le jour même :

Rincer le jambon et le cuire dans 5 litres d'eau avec la garniture aromatique coupée en gros dés pendant 2 à 3 heures à tout petits bouillons. Laisser refroidir dans le bouillon.

Egoutter le jambon et le rôtir au four arrosé d'un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit doré.

Le coquillettesotto :

Couper les oignons et les champignons en petits dés et les faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter alors les coquillettes. Mouiller avec le Xérès, le bouillon de cuisson du porcelet. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les coquillettes soient tendres

Lier le jus de cuisson à la maïzena en remuant, jusqu'à obtention d'une consistance ressemblant à celle d'un risotto. Ajouter le beurre et le beaufort râpé.

Dressage :

Couper le jambon en dés de 1cm. Au fond de 6 assiettes creuses, déposer une louche de coquillettes et déposer dessus harmonieusement de dés de jambon.

Enfin, râper la truffe dessus généreusement.