

# Risotto de *coquillettes* au jambon et fromages de montagne

1 litre de lait  
100g de coquillettes  
100g de crème liquide de montagne râpés  
(moitié gruyère ou comté, moitié tomme de Savoie ou  
beaufort)  
30g de mascarpone  
80g de jambon blanc  
3 Sel, poivre du moulin

Fais cuire les coquillettes dans une casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage. Egoutte-les aussitôt et refroidis-les, puis égoutte-les à nouveau et réserve.

Dans une casserole, verse la crème et porte à ébullition jusqu'à ce qu'elle réduise d'un tiers. Ajoute les fromages râpés, les coquillettes cuites et le mascarpone. Mélange bien et assaisonne.

Au dernier moment, incorpore le jambon préalablement coupé en dés et mélange. Répartis la préparation dans le fond de chaque bocal. Servir.