

Coquillettes Sauce Tomate, façon Risotto



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 26 minutes



Ingrédients :

- 1 oignon
- 20 g d'huile d'olives
- 300 g de Cervelas coupé en dés
- 500 g d'eau
- 200 g de crème liquide
- 140 g de concentré de tomates
- 1 CC bombé de fond de légumes
- 1 CC bombé d'origan
- 250 g de Coquillettes

Préparation au i-Cook'in® :

Coupez l'oignon en quatre mettez le panier inox en place et mixez 10 secondes en vitesse 6.

Retirez le panier inox et raclez pour avoir les oignon dans le fond, avant d'ajouter l'huile, puis laissez revenir 2 minutes à 100°C, vitesse 5.

Coupez le Cervelas en dés et laissez revenir avec l'oignon pendant 3 minutes à 100°C, vitesse 2.

Versez l'eau, la crème, le concentré de tomates, le fond de légumes, l'origan et les pâtes dans le bol et faites cuire à 100°C, vitesse 2, le temps que les pâtes sont cuites (chez moi 15 minutes, mais ça dépend de vos pâtes).

Note : Surveillez votre sauce vers la fin ! Elle réduit comme pour un Risotto. Si les pâtes ne sont pas encore cuites, mais la sauce déjà trop épaisse, ajoutez un peu de liquide. Vous pouvez remplacer le cervelas par des dés de jambon blanc.