



Coquillotto aux légumes et touches d'épices Ducros

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 15 MN

POUR 4 PERSONNES



• 250 g de coquillettes • 1 oignon • 2 carottes • 2 branches de céleri • 1 petite courgette • 5 cl de vin blanc sec • 75 cl de bouillon de volaille (préparé avec 2 tablettes) • 2 c. à café d'origan Ducros • 1 c. à café de curry Ducros • 1/2 c. à café de paprika Ducros • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 50 g de beurre • 60 g de parmesan • Sel • Poivre

RÉALISATION

1. Pelez et hachez l'oignon. Grattez les carottes. Effilez les branches de céleri. Coupez la courgette à chaque extrémité. Coupez ces légumes en tout petits dés.
2. Chauffez l'huile et 25 g de beurre dans une sauteuse. Faites-y fondre l'oignon 2 min. Ajoutez les légumes, l'origan et le curry. Faites-les revenir 2 min. Ajoutez les coquillettes. Mélangez-les 1 min. Versez le vin blanc. Laissez-le s'évaporer puis versez la moitié du bouillon chaud. Laissez cuire 4 à 5 min en mélangeant souvent. Versez le reste de bouillon. Poursuivez la cuisson 5 min, toujours en mélangeant régulièrement.
3. Au terme de la cuisson, incorporez le reste de beurre et 30 g de parmesan râpé. Salez, poivrez et relevez de paprika à votre convenance. Répartissez dans des assiettes creuses chauffées. Servez presto, parsemé du reste de parmesan taillé en fins copeaux.



TOUS LES SECRETS DES ÉPICES SUR WWW.DUCROSEPICES.ETSA.NE.FR

Ducros

*Il se décarcasse
et ça change tout !*



Coquillotto aux légumes et touches d'épices Ducros