

Pastasotto de coquillettes au chorizo

Pour 2 personnes :

- 25g de parmesan
- 75g de chorizo piquant
- 175 g de coquillettes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1/2 oignon
- 30g de crème fraîche allégée
- huile d'olive
- sel, poivre



1. Pelez et hachez un oignon, faites-le revenir dans une casserole avec un filet d'huile. Ajoutez les coquillettes à l'oignon et mélangez pendant 1 à 2 minutes.
2. Dissoudre le cube de bouillon dans 1/2 litre d'eau bouillante.
3. Mouiller ensuite les coquillettes avec le bouillon de volaille chaud petit à petit. Baisser le feu et laissez cuire jusqu'à ce que les pâtes aient absorbé tout le bouillon. Renouvelez l'opération.
4. Pelez le chorizo et le couper en fines rondelles (en réserver quelques-unes pour le dressage). Râpez 20g de parmesan et faites des copeaux avec le reste.
5. Ajoutez le chorizo dans les coquillettes puis la crème et le parmesan râpé. Dressez dans les assiettes et parsemez de copeaux de parmesan et de rondelles de chorizo, poivrez.