

Gratin de coquillettes au jambon et au fromage

Préparation **15 mn**

Cuisson **40 mn**

Temps Total **55 mn**



Ingédients / pour 5 personnes

- 500 g de coquillettes
- 5 tranches de jambon coupées en morceaux
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 200 g d'emmental râpé
- chapelure
- 5 noisettes de beurre
- sel
- poivre
- noix de muscade entière à râper

PRÉPARATION / Gratin de coquillettes au jambon et au fromage

1Préchauffez le four à 180°C. Versez les coquillettes dans l'eau bouillante salée. Cuisez-les le temps indiqué sur le paquet. Égouttez-les.



2

Versez la moitié de coquillettes dans un plat à gratin. Ajoutez les morceaux de jambon. Ajoutez l'emmental râpé. Salez, poivrez.

3Râpez de la noix de muscade. Versez le reste de coquillettes. Versez le crème fraîche liquide. Parsemez de chapelure. Déposez les noisettes de beurre.

4CUISSON : 20 min à 30 min. Laissez bien gratiner.

Pour finir

Retrouvez cette recette sur mon blog :

<http://lacuisinegourmandeedel.eklablog.net/gratin-de-coquillettes-au-jambon-et-au-fromage-a125577484>