

Gratin de coquillettes au jambon

Pour 3 personnes :

Ingrédients :

- 200g de coquillettes
- 75g d'émincés de jambon
- 25g de beurre
- 25g de farine
- 25cl de lait
- 10cl de crème fraîche épaisse
- fromage râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel
- 1 cube de bouillon de volaille

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Faire bouillir une casserole d'eau avec le cube de bouillon de volaille et faire cuire les coquillettes al dente puis les égoutter.
- 3.** Faire fondre le beurre dans la casserole à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
- 4.** Ajouter le lait avec le sel et la muscade puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 5.** Ajouter la crème fraîche et le jambon puis bien mélanger.
- 6.** Mélanger les pâtes à la béchamel et les verser dans un plat à gratin.
- 7.** Parsemer de fromage râpé et enfourner jusqu'à ce que les coquillettes soient bien gratinées.

