

Gratin de coquillettes au jambon et aux cèpes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (6 personnes) :

300 g de coquillettes
500 g de cèpes
250 g de jambon blanc en tranche épaisse
2 échalotes
30 cl de crème liquide
1 c à c de paprika
100 g de parmesan fraîchement râpé
2 jaunes d'œufs
Sel et poivre

Nettoyer les cèpes, les couper en morceaux et les faire sauter dans une grande poêle avec 30 g de beurre pendant 10 mn environ. Les égoutter.

Peler et hacher finement les échalotes, les faire fondre dans une poêle avec 20 g de beurre et ajouter la crème liquide et le paprika. Laisser légèrement épaissir. Hors du feu ajouter la moitié du parmesan râpé en remuant, poivrer et saler. Laisser tiédir et ajouter les jaunes d'œufs en mélangeant au fouet.

Beurrer un plat à gratin et cuire les coquillettes 7 à 9 mn (suivant la marque) à l'eau bouillante salée.. Les égoutter et les mélanger dans un saladier avec la crème réduite, ajouter le jambon coupé en dés et le reste de parmesan. Mettre enfin les cèpes et mélanger délicatement.

Verser le tout dans le plat à gratin et faire gratiner 10 mn environ à four préchauffé à 190°.

Vin conseillé : un Buzet rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>