

Le gratin de coquillettes au jambon fondant et croustillant

Informations clés

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 20 à 40 minutes
- Température du four : 180°C (thermostat 6)
- Nombre de portions : 4 personnes

Ingrédients nécessaires

- 300 à 500g de coquillettes
- 200 à 250g de jambon blanc
- 30g de beurre et 30g de farine (pour le roux)
- 500ml de lait
- 100ml de crème fraîche
- 100 à 150g de fromage râpé (gruyère ou emmental)
- Sel, poivre et muscade

Étapes de préparation

- Cuire les coquillettes al dente dans une casserole d'eau bouillante salée (6-10 minutes).
- Préparer la béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine pour former un roux, puis verser le lait progressivement en fouettant jusqu'à épaississement.
- Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et une pincée de muscade.
- Couper le jambon en dés ou petits morceaux.
- Mélanger les pâtes égouttées, le jambon, la béchamel et la crème fraîche dans un plat à gratin.
- Saupoudrer le dessus avec le fromage râpé.
- Enfourner pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

Conseil de service

- Servir ce plat chaud dès la sortie du four.
- Accompagner idéalement d'une salade verte pour apporter de la fraîcheur.