

Gratin de coquillettes au jambon

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 300g de coquillettes
- 150g d'allumettes de jambon
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- 20cl 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.

