

Gratin de coquillettes au jambon et à la vache qui rit

Ingrédients

300 g de coquillettes

50 cl de crème fraîche liquide

1 pot de 150 g de vache qui rit nature

100 g de gruyère râpé

4 tranches de jambon blanc

sel poivre du moulin

Préparation

ETAPE 1

Versez 50 cl de crème liquide dans une casserole avec 150 g de vache qui rit, portez à ébullition puis laissez réduire 10 minutes sur feu doux.

ETAPE 2

Faites cuire les coquillettes (al dente) dans une casserole d'eau bouillante. Découpez les tranches de jambon en fines lanières.

ETAPE 3

Égouttez les pâtes, Remettez les pâtes dans la casserole, ajoutez le jambon, la crème à la vache qui rit, salez, poivrez et remuez bien.

ETAPE 4

Préchauffez le four à 180°C (th6). Répartissez les pâtes dans des pots à conserve (type le parfait auxquels vous retirez le cerclage en métal)

ETAPE 5

Parsemez de gruyère râpé et enfournez pour 15 minutes jusqu'à ce que les gratins soient bien dorés.

ETAPE 6

Attention quand même les plats sont vraiment très chaud!