

COQUILLETTES GRATINÉES  
AU JAMBON ET AU  
FROMAGE



Super facile  
20 mn de préparation  
25 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten

Ingrédients pour 4 pers. :

400 g de coquillettes  
3 tranches épaisses de jambon blanc (de qualité ! Je prends en général du jambon à l'os)  
4 œufs  
200 g de comté râpé  
4 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
Huile d'olive (juste pour le moule)  
Sel et fleur de sel  
Poivre du moulin

Variantes :

400 g de coquillettes  
3 tranches épaisses de jambon blanc (de qualité ! Je prends en général du jambon à l'os)  
4 œufs  
200 g de comté râpé  
4 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
Huile d'olive (juste pour le moule)  
Sel et fleur de sel  
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez utiliser des gnocchis ou d'autres pâtes mais prenez-en de petites tailles. Si vous êtes intolérant(e) au gluten prenez des coquillettes au sarrasin ou au petit-épeautre. Vous pouvez remplacer le jambon blanc par des petits lardons ou des rondelles de saucisson que vous couperez en petits dés et que vous poêlerez jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Vous pouvez rajouter sur le dessus de vos coquillettes un peu de chapelure de pain mélangée avec un peu d'huile d'olive, une gousse d'ail et du persil coupés très finement. Vous pouvez mettre un trait de sauce Worcestershire ou une pincée de noix de muscade. Et le comté peut être remplacé par de l'emmental, mimolette, étivaz, beaufort, gorgonzola, parmesan, cheddar... les choix sont nombreux !

- Dans une casserole, faites chauffer un grand volume d'eau. Quand l'eau bout, salez et faites cuire les coquillettes selon les indications figurant sur le paquet pour une cuisson "al dente". Réservez dans un bol une petite louche d'eau de cuisson avant d'égoutter les coquillettes. Puis remettez les coquillettes dans la casserole.
- Pendant la cuisson des coquillettes, coupez le jambon en 4 dans la longueur et faites de fins bâtonnets.
- Préchauffez votre four à 180 °C.
- Ajoutez dans la casserole 3 c. à soupe de crème fraîche, le comté, la petite louche d'eau de cuisson, le jambon et mélangez bien le tout.
- Dans un moule à gratin dont vous aurez huilé les bords, versez les coquillettes. À l'aide d'une cuillère, faites 4 petits trous (de la taille d'un œuf) au milieu des coquillettes.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs, réservez les jaunes dans des petites coupelles individuelles, en faisant attention à ne pas les percer, et versez les blancs dans chacun des trous, au milieu des coquillettes.
- Enfournes pour 12 à 15 m selon votre four, jusqu'à ce que les blancs aient pris.
- Quand les blancs sont cuits et que le tout est bien gratiné, sortez le plat du four et ajoutez délicatement les jaunes aux emplacements des blancs. Enfournes à nouveau pour 2 à 3 minutes, les jaunes doivent être cuits juste en surface.
- Répartissez la dernière cuillère de crème fraîche sur tout le gratin, donnez quelques tours de moulin à poivre, parsemez les jaunes de fleur de sel et servez aussitôt !



Les pâtes ont besoin de beaucoup d'eau pour leur cuisson ! Respectez la règle suivante : 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Alors, vos pâtes ne colleront pas. Il faut également beaucoup de sel. Pour éviter que vos pâtes accrochent au fond de la casserole, créez un petit tourbillon dans l'eau bouillante avec votre cuillère en bois avant de mettre vos pâtes.

