AiL MA COCOTTE!

COQUILLETTES GRATINEES AU JAMBON ET AU FROMAGE

1. 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.
2. Pendant la cuisson des coquillettes, coupez le jambon en 4 dans la longueur et faites de fins bâtonnets.
3. Préchauffez votre four à 180 °C.
4. Ajoutez dans la casserole la crème fraîche, le comté, la petite louche d'eau de cuisson, le jambon et mélangez bien le tout.
5. 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.
6. Séparez les jaunes des blancs d'œufs, réservez les jaunes délicatement dans un verre, en faisant attention à ne pas les percer, et versez les blancs dans chacun des trous, au milieu des coquillettes.
7. Enfournez pour 15 à 20 m selon votre four, jusqu'à ce que les blancs aient pris.
8. Quand les blancs sont cuits et que le tout est bien gratiné, sortez le plat du four et versez très délicatement les jaunes (aidez-vous d'une cuillère à soupe si besoin) aux emplacements des blancs. Enfournez à nouveau pour 2 à 3 minutes, les jaunes doivent être cuits juste en surface.
9. À la sortie du four, 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. Sinon vos pâtes seront collantes et molles. Et n'hésitez pas à investir dans une grande casserole ! Il faut également beaucoup de sel. Consultez ma page "Techniques et Astuces de chefs" pour faire les pâtes aussi bien que les italiens ;-).

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
- 3 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.
Vous pouvez remplacer le jambon blanc par des petits lardons que vous poêlerez jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Vous pouvez rajouter sur le dessus de vos coquillettes de la chapelure de pain mélangée avec un peu d'huile d'olive, une gousse d'ail et du persil hachés finement.
Vous pouvez mettre un trait de sauce Worcestershire ou une pincée de noix de muscade.
Le comté peut être remplacé par de l'emmenthal, mimolette, étivaz, beaufort, gorgonzola, parmesan, cheddar, saint-nectaire, etc.