

# Le gratin de coquillettes au jambon : le réconfort à petit prix

---

## Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Nombre de personnes : 4
- Budget : Très économique

## Ingrédients nécessaires

- 400g de coquillettes
- 150g de dés de jambon
- 50cl de crème liquide
- 100g de fromage râpé (emmental ou comté)
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre et une pincée de muscade

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Faites cuire les coquillettes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, en les gardant légèrement fermes (al dente).
- Égouttez les pâtes et remettez-les dans la casserole.
- Ajoutez la crème liquide, les dés de jambon, la moitié du fromage râpé, le sel, le poivre et la muscade. Mélangez bien.
- Beurrez un plat allant au four et versez-y le mélange.
- Saupoudrez avec le reste du fromage râpé.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

## Astuces pour un gratin irratable

- Pour un gratin encore plus gourmand, ajoutez quelques noisettes de beurre sur le dessus avant d'enfourner.
- Vous pouvez remplacer le jambon par des restes de poulet ou ajouter des légumes comme des brocolis pour une version plus équilibrée.

- Si le gratin manque de couleur, passez-le sous le gril du four pendant les 2 dernières minutes de cuisson.