JAMBON-COQUILLETTES



Le jambon-coquillettes est le plat d'urgence universel en France. Faites cuire les coquillettes, égouttez, ajoutez une bonne noix de beurre, du jambon coupé en dés et du gruyère râpé.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 10 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 400g de coquillettes
- 4 tranches de jambon blanc
- 100g de gruyère râpé
- 30g de beurre
- Poivre

Préparation

Etape 1
Faites cuire les coquillettes al dente dans une grande casserole d'eau salée. Égouttez-les.

Etape 2

Remettez les pâtes dans la casserole, ajoutez le beurre, le jambon coupé en dés et le gruyère râpé. Mélangez jusqu'à ce que le fromage fonde. Poivrez et servez.