

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.