



Gratin de pâtes au jambon

6 personnes

500 g de coquillettes – 4 tranches de jambon blanc – 120 g de gruyère râpé – 20 g de beurre – sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

Faites cuire les coquillettes en suivant les instructions du paquet.

Découpez le jambon en lanières de 1 cm.

Dans un plat à gratin, disposez les coquillettes cuites. Dispersez le jambon dessus et saupoudrez de gruyère râpé. Ajoutez quelques noix de beurre. Salez et poivrez.

Mettez le plat au four 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Voilà c'est prêt, bon appétit.

