



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Coquillettes au jambon

Pour 3 personnes | Très facile

15 min | **1.54€** La portion (prix indicatif)



Un plat pour les enfants... et pour les grands !

Les ingrédients

- **175 g** de Pâte Coquillette
- **2 tranche** de Jambon cuit
- **150 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **40 g** de Parmesan rapé

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Faites bouillir 1 L d'eau et 1 grosse càs de gros sel.
- 2 Ajoutez 175 g de coquillettes et faites cuire 4 min (ou la moitié du temps de cuisson préconisé sur le paquet).
- 3 Pendant ce temps, coupez 2 tranches de jambon en dés de 1 cm.
- 4 Après 4 min de cuisson, égouttez les coquillettes. Laissez-les égoutter.
- 5 Dans la même casserole (sans l'eau des pâtes), faites chauffer 150 ml de crème liquide. Quand elle commence à fumer, ajoutez 40 g de parmesan et les dés de jambon. Poivrez généreusement.
Portez à tout petit frémissement.
- 6 Ajoutez les coquillettes égouttées. Continuez à mélangez à feu doux pendant 4 min (ou le

reste du temps de cuisson préconisé sur le paquet).

- 7 Servez vos coquillettes au jambon.
Ajoutez dessus du parmesan râpé s'il vous en reste, et terminez avec du poivre fraîchement moulu.
C'est prêt !