



Toque & Tablier



Le petit gratin parisien aux coquillettes

Pour 6 personnes

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 750g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail

Le fromager :

- 220g de gruyère râpé
- 45cl de crème liquide
- 20g de beurre

Le volailler :

- 400g de jambon de Paris

L'épicier :

- Sel et poivre
- 900g de coquillettes cuites en 3 minutes
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 5 cuillères à soupe de vin blanc sec

Mon secret chuchoté à l'oreille : votre boucher-charcutier a toujours des talons de jambon dont il ne sait quoi faire...Au pire il les jette, au mieux il les vend bien moins cher que les tranches de jambon, il est donc parfait pour ce type de plat !

1. Faites chauffer de l'eau pour les pâtes dans un grand faitout.
2. Pelez et hachez votre gousse d'ail. Mettez-là dans une **grande** poêle avec l'huile sur feu modéré. Pendant ce temps, lavez rapidement vos champignons, ôtez leurs pieds et coupez-les en morceaux grossiers. Jetez-les dans la casserole avec le vin blanc, du sel et un tour de moulin à poivre. Couvrez et laissez-les cuire pendant 10 minutes.
3. Quand l'eau est bouillante, mettez-y vos coquillettes pour 3 minutes. Egouttez et réservez après les avoir rincées à l'eau froide.

4. Coupez le jambon en petits morceaux et réservez. Faites préchauffer votre four à 240°.
5. Revenons à nos champignons. Après 10 minutes de cuisson, ajoutez la crème, les coquillettes et le jambon. Mélangez et laissez cuire doucement le temps de beurrer votre plat à gratin. Goûtez votre préparation et rectifiez en sel/poivre si nécessaire.
6. Puis glissez-la dans votre plat à gratin, parsemez de gruyère râpé et enfournez assez haut pour 15 minutes jusqu'à ce que votre gratin soit bien doré. Envoyez !