

Le Gratin de Coquillettes au Jambon Parfait

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g à 300g de coquillettes sèches
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 500ml de lait
- 100g à 150g de fromage râpé (Emmental ou Gruyère)
- Jambon blanc (coupé en dés ou lanières de 1 à 2 cm)
- Une pincée de noix de muscade râpée

Préparation de la sauce Mornay

- Faites fondre les 40g de beurre dans une casserole.
- Ajoutez les 40g de farine et mélangez bien.
- Versez progressivement les 500ml de lait tout en fouettant pour obtenir une béchamel onctueuse.
- Assaisonnez avec la noix de muscade.
- Incorporez une partie du fromage râpé dans la sauce pour créer une texture liée et gourmande.

Étapes de réalisation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Cuisez les coquillettes 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet pour qu'elles restent 'al dente'.
- Beurrez généreusement votre plat à gratin pour éviter que les pâtes n'attachent.
- Mélangez les coquillettes égouttées, les morceaux de jambon et la sauce Mornay.
- Versez le tout dans le plat et saupoudrez avec le reste du fromage râpé.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une croûte bien dorée.

Astuces de chef pour un résultat irratable

- La cuisson 'al dente' des pâtes est cruciale pour éviter qu'elles ne ramollissent au four.
- La découpe uniforme du jambon (1 à 2 cm) assure une répartition équilibrée dans chaque bouchée.

- Le préchauffage à 200°C permet de gratiner rapidement sans dessécher l'intérieur du plat.