

Coquillettes de Grand-Mère

Ingédients pour 4 portions :

- 240g de coquillettes
- 4 tranches de jambon
- 80g de comté
- 2 échalotes
- 1 bouillon cube
- 200ml de crème
- 200ml d'eau
- Sel, poivre



Recette :

1. Mettre les pâtes, le jambon coupé en morceaux, le comté coupé en cubes, les échalotes émincées, le cube de bouillon, la crème et l'eau dans une grande poêle. Faire revenir en mélangeant à feu moyen + jusqu'à l'absorption totale de l'eau.
2. Si les pâtes ne sont pas totalement cuites, ajouter un peu d'eau pour prolonger la cuisson.
3. Une fois toute l'eau absorbée et les pâtes cuites, c'est prêt !

Coquillettes : féculents

Jambon : protéines

Comté : produit laitier

Crème : matière grasse

Repas à accompagner d'une portion de légumes : soupe, crudités, légumes cuits ...

