Coquillettes au jambon cru et Raclette Le Fribourg

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 100 g de Raclette Le Fribourg
- 350 g de coquillettes
- 4 belles tranches de jambon cru
- 8 cl de crème liquide
- Sel fin, gros sel, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préchauffez le four en position grill.

2. Dans une grande casserole d’eau bouillante, bien salée au gros sel, faites cuire les coquillettes. Égouttez en les gardant al dente.
3. Parallèlement, dans une casserole, faite bouillir la crème. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Ajoutez dans la crème frémissante la moitié du fromage préalablement râpé.
5. Mélangez avec un mixer plongeant jusqu’à l’obtention d’une crème lisse et homogène.
6. Ajoutez la moitié du jambon que vous aurez découpé en grosse julienne.
7. Versez les pâtes encore chaudes. Laissez mijoter 3 minutes et versez dans un plat à gratin.
8. Parsemez généreusement avec le fromage râpé restant et enfournez jusqu’à l’obtention d’une jolie couleur dorée.
9. Décorez avec le jambon restant et servez bien chaud.

? **Astuce :** Réalisez une version forestière avec des champignons et du jambon de la Forêt Noire.