

# Gratin de Coquillettes au Jambon : Le Réconfort à Petit Prix

---

## Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes
- Budget : Très économique

## Ingrédients nécessaires

- 250g de coquillettes
- 150g de dés de jambon
- 50cl de lait demi-écrémé
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 100g de fromage râpé (emmental ou comté)
- Sel, poivre et une pincée de noix de muscade

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Faites cuire les coquillettes dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet, puis égouttez-les.
- Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez vivement. Versez le lait progressivement tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Assaisonnez la béchamel avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Dans un saladier, mélangez les coquillettes, les dés de jambon et la moitié du fromage râpé avec la sauce béchamel.
- Versez le tout dans un plat à gratin préalablement beurré.
- Saupoudrez avec le reste du fromage râpé.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.

## Astuces pour un gratin parfait

- Ajoutez une fine couche de chapelure sur le dessus pour un résultat encore plus croustillant.
- Pour varier les plaisirs, remplacez le jambon par des lardons fumés ou des restes de poulet rôti.
- N'hésitez pas à ajouter quelques champignons de Paris revenus à la poêle pour apporter du fondant.
- Si le gratin semble trop sec, ajoutez une petite louche de lait supplémentaire avant d'enfourner.