Coquillettes jambon-fromage à la manière d'un risotto

RECETTES – PÂTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 400 gr de petites pâtes sèches comme des coquillettes, des macaronis ou des boucles
- 300 gr (environ 2 tasses) de jambon (j'ai pris du jambon à sandwich effiloché, mais un restant de jambon, c'est ben correct!)
- 200 gr (environ 2 tasses) de fromage à gratiner râpé (j'ai pris de l'emmental, mais du mozz, ça fait l'affaire aussi)
- 2 gousses d'ail (1 hachée, l'autre coupée en 2)
- 1/4 tasse + 1 c. à table d'huile d'olive
- 4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 1/2 barquette de champignons ou autre légume au choix (facultatif)
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de farine
- 2 tasses de lait
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande casserole. Ajouter l'ail haché et faire cuire 1 minute. Ajouter les pâtes sèches et bien enrober d'huile. Laisser cuire jusqu'à ce que des

coquilles commencent à dorer.

2. Ajouter une tasse de bouillon aux pâtes et laisser mijoter, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon. Ajouter à nouveau une tasse de bouillon. Répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon.
3. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans un chaudron. Ajouter la farine et bien mélanger avec un fouet. Ajouter le lait et bien brasser jusqu'à ce que la béchamel soit bien épaisse.
4. Dans une petite poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Frotter l'ail sur un plat à cuisson de 8 X 8. Mélanger les pâtes, la béchamel les champignons et le jambon. Verser dans le plat à cuisson. Étendre le mélange dans le plat et enfourner à 350F pendant une dizaine de minutes. Terminer la cuisson sous le grill pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.