

# JAMBON-COQUILLETTES



Le jambon-coquillettes est le plat d'urgence universel en France. Faites cuire les coquillettes, égouttez, ajoutez une bonne noix de beurre, du jambon coupé en dés et du gruyère râpé.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
  - **Temps de cuisson:** 10 mins
  - **Portions:** 4 personnes
- 

## Ingredients

- 400g de coquillettes
  - 4 tranches de jambon blanc
  - 100g de gruyère râpé
  - 30g de beurre
  - Poivre
- 

## Préparation

### Etape 1

Faites cuire les coquillettes al dente dans une grande casserole d'eau salée. Égouttez-les.

### Etape 2

Remettez les pâtes dans la casserole, ajoutez le beurre, le jambon coupé en dés et le gruyère râpé. Mélangez jusqu'à ce que le fromage fonde. Poivrez et servez.