



Le gratin jambon coquillettes de Philippe Conticini

Pourquoi c'est si bon ?

Parce qu'en cuisant à la manière d'un risotto, les coquillettes se remplissent, progressivement, des parfums du bouillon de légume, avant que le tout ne soit réhaussé par les saveurs anisées de l'estragon frais. Mais aussi parce que la crème aux trois fromages, qui enveloppe chaque coquille, apporte un maximum de gourmandise à l'ensemble...

Philippe Conticini

Accessoire : Feuille

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Difficulté : *

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 450 g de coquillettes

- 1 litre de bouillon de légumes
- 300 g d'une tranche de jambon blanc de 0,5 cm d'épaisseur
- 70 g de beaufort râpé
- 70 g de comté râpé
- 70 g d'emmental râpé
- Une quinzaine de feuilles d'estragon
- Le jus d'un demi citron

Pour la crème aux trois fromages

- 180 g de bouillon de légumes
- 30 cl de crème liquide
- 40 g de beaufort râpé
- 40 g de comté râpé
- 40 g d'emmental râpé
- 1 jaune d'œuf
- Le jus d'un demi citron

La crème aux trois fromages

1. Portez le bouillon de légumes dans une sauteuse, puis faites le réduire pendant 1 mn, avant d'ajouter la crème liquide.
2. Faites réduire le tout à nouveau pendant 2 mn, tout en remuant au fouet.
3. Faites-y fondre les trois fromages râpés, puis ajoutez le jaune d'œuf et le jus du demi-citron hors du feu. Mélangez le tout intimement.

La finition

1. Faites cuire les coquillettes « al dente » dans une casserole, en ajoutant, petit à petit, le bouillon de légumes.
2. Dans le bol du robot muni de la feuille, versez la crème aux trois fromages, ajoutez le jambon blanc coupé en dés, les 210 g du mélange des trois fromages râpés, une quinzaine de feuilles d'estragon et le jus d'un demi-citron, puis ajoutez les coquillettes.
3. Versez le tout dans un grand plat familial et faire gratiner.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®