



## Coquillettes et crème de jambon à l'Emmental Tendre Meule Entremont

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 portion d'Emmental Tendre Meule Entremont
- 500 g de coquillettes
- 6 tranches de chiffonnade de jambon cuit aux herbes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- Sel, Poivre

1. Cuire les coquillettes dans un grand volume d'eau salée. Réserver.
2. Pendant ce temps, faire revenir les oignons émincés et l'ail haché avec de l'huile d'olive. Ajouter 4 tranches de jambon aux herbes en lamelles. Cuire 5 à 10 minutes.
3. Préchauffer le four à 170°C.
4. Ajouter ensuite la crème fraîche épaisse. Puis laisser réduire légèrement. Rectifier l'assaisonnement.
5. Mélanger les coquillettes avec la crème de jambon aux herbes. Déposer dans un plat à gratin.

6. Terminer par une généreuse couche d'Emmental Tendre Meule Entremont râpé et quelques tranches de jambon cuit aux herbes en chiffonnade.
7. Enfourner à four chaud et laisser cuire jusqu'à ce que le fromage prenne une jolie couleur dorée.
8. Servir directement.