



COQUILLETES AU JAMBON

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg



Préparation: 5 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 150 g de La Vache qui rit®
- 250 g de coquillettes
- 150 g de dés de jambon
- 4 cuillères à soupe de gruyère râpé
- 20 cl de crème liquide

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau salée en suivant les indications sur l'emballage.
2. Pendant ce temps porter à ébullition **La Vache qui rit®** et la crème dans une casserole.
3. Mélanger bien pour obtenir une crème homogène.
4. Ajouter le jambon.
5. Laisser cuire quelques minutes en mélangeant bien.
6. Égoutter les pâtes, verser la crème et mélanger le tout.
7. Servir en parsemant de gruyère râpé.

