

GRATIN DE COQUILLETTES

Septembre 2005 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de coquillettes aux œufs
- ★ 250 g de champignons de Paris
- ★ 200 g de dés d'épaule
- ★ 150 g d'emmental râpé
- ★ 2 cuillères à café de bouillon de légume déshydraté
- ★ 40 g de margarine
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 Casseroles, Égouttoir, Poêle, Plat à gratin

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,60 € (soit 1,15 € par personne)



Recette :

Faire cuire les coquillettes dans 2 à 3 litres d'eau bouillante salée, en respectant la durée de cuisson moins 2 minutes, les égoutter. Préchauffer le four sur thermostat 7/8 (220°C) durant 10 mn. Peler les champignons et les émincer. Faire revenir dans la margarine les dés d'épaule et les champignons 4 minutes. Porter à ébullition 50 cl d'eau avec le bouillon de légume déshydraté. Mélanger les coquillettes avec les dés d'épaule et les champignons, saler peu, poivrer largement. Verser ce mélange dans un plat à gratin, arroser avec le bouillon, tasser et parsemer avec l'emmental râpé. Ajouter le beurre en petits dés. Mettre à gratiner 10 minutes à four chaud.

Servir très chaud directement dans le plat à gratin. Accompagne viandes et volailles grillées.