

Coquillettes au jambon et maroilles

Difficulte : Facile

Preparation : 5 min / Cuisson : 10 min

Ingredients pour 2 personnes :

140 g de coquillettes

150 g de maroilles

100 g d'allumettes de jambon

1 oignon

400 ml d'eau

1 filet d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Preparation :

Coupez le maroilles en petits des

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon et les allumettes de jambon.

Ajoutez les pates, l'eau et le cube de bouillon emiette.
Melangez.

Deposez au dessus 100 g de maroilles et cuire a feu doux pendant 8 a 10 min sans melanger.

A la fin de cuisson, melanger
(mais pas de trop afin de garder des morceaux de fromage).

Avant de servir, mettre le reste de fromage dans la cocotte ou gardez-le pour servir dans les assiettes

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!