

Coquillettes au jambon et maroilles

Difficulté : Facile

Préparation : 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

Préparation :

Coupez le maroilles en petits dés

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

Ajoutez les pâtes, l'eau et le cube de bouillon émietté.
Mélangez.

Déposez au dessus 100 g de maroilles et cuire à feu doux pendant 8 à 10 min sans mélanger.

À la fin de cuisson, mélanger
(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'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!