Crousti-fondant de coquillettes au jambon

Les coquillettes au jambon, ça me ramène directement en enfance. Je crois que je ne connais personne qui n'y ait jamais goûté, ni qui n'ait aimé ça. Cette fois, on les rend encore plus gourmandes : elles finissent de cuire à la poêle, avec de la crème et du gruyère, puis passent sous le gril. Pas tout à fait un gratin…

Pour 2 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 10 min · Facile · France

Les ingrédients

250 g	coquillettes
2	tranche de jambon
20 cl	Crème liquide
50 g	Gruyère râpé
1	Échalote
	poitrine fumée, optionnel

La marche à suivre

1. Ciselez finement l'échalote avec le couteau de chef. Prenez le temps de faire de petits morceaux : ils se répartiront mieux dans les coquillettes. Réservez l'échalote pour la suite.
2. J'avais un peu de poitrine fumée dans le frigo : avec le couteau, je la découpe en fines lamelles. Réservez-les pour la cuisson. La poitrine est facultative, mais si vous en avez sous la main, c'est tellement bon.
3. Faites chauffer de l'eau salée dans la casserole. Quand elle bout, plongez-y les 250 g de coquillettes. Après quelques minutes, elles doivent être encore très fermes : elles finiront leur cuisson à la poêle.
4. Faites griller les lamelles de poitrine fumée dans la poêle, si vous en utilisez. Laissez-les prendre une belle couleur bien grillée. Réservez-les et gardez leur gras dans la poêle pour l'échalote.
5. Faites dorer l'échalote dans le gras de la poitrine, puis ajoutez les 2 tranches de jambon coupées en morceaux. Déglacez la poêle avec un peu d'eau de cuisson des pâtes : ça sent déjà très bon. Avec l'écumoire, ajoutez les coquillettes encore fermes ; elles vont finir leur bain dans la poêle.
6. Pendant que les coquillettes cuisent dans la poêle, ajoutez les 20 cl de crème liquide et faites revenir tout ce petit monde. Après quelques minutes, ajoutez une bonne partie des 50 g de gruyère râpé et mélangez pour marier l'ensemble. Si besoin, ajoutez encore un peu d'eau de cuisson pour garder une texture crémeuse.
7. Répartissez le reste du gruyère râpé sur les coquillettes. Placez directement la poêle sous le gril du four pour quelques minutes, si elle le permet. Surveillez : le dessus doit gratiner et croustiller sans que le plat passe trop longtemps sous le gril.

8. Sortez la poêle et servez les coquillettes. Si vous avez préparé la poitrine, parsemez-la grillée et émiettée sur le dessus. À la première cuillère, j'ai six ans et je suis dans la cuisine avec ma mère, un mercredi après-midi. Comme quoi, un simple plat de coquillettes peut réveiller des souvenirs profondément enfouis.

> **L'astuce**
> Le gruyère déjà râpé fait très bien l'affaire ici : inutile de sortir la râpe pour ce plat.