



# COQUILLETES AU JAMBON

Avec LA VACHE QUI RIT® TERRINE



Préparation: 5 minutes



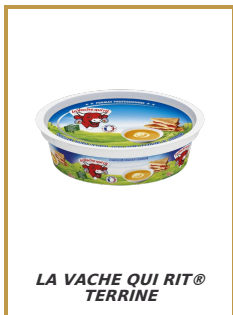
Cuisson: 10 minutes

## 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.



[belinspirations.fr](http://belinspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS