

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 4

Découvrez une recette simple qui ravira les plus jeunes !

Préparation

Étape 1

ÉTAPE 1

Dans une casserole, faire fondre 60g de beurre ou la matière grasse de votre choix à feu moyen.

Ajouter les coquillettes crues dans la matière grasse fondue.

Remuer sans cesse les coquillettes pour torréfier le blé contenu dans les pâtes et obtenir une coloration brune uniforme.

Étape 2

ÉTAPE 2

Une fois que les coquillettes sont uniformément brunies, verser le fond blanc dans la casserole.

Laisser cuire les pâtes en surveillant la cuisson. Ajouter de l'eau si nécessaire pour maintenir une consistance de cuisson par absorption.

Les coquillettes rôties cuisent par absorption, il n'est donc pas nécessaire de les égoutter. Elles seront prêtes à servir lorsqu'elles auront l'apparence de pâtes cuites dans un jus de viande.

Étape 3

ÉTAPE 3

Servir les coquillettes rôties chaudes, accompagnées de fromage râpé.

Ajouter une tranche de jambon à côté de chaque portion.

Cette recette permet de faire découvrir aux enfants une très vieille recette de la cuisine française très appréciée.

Bon appétit !

Ingrédients



50 cl Bouillon de volaille



200 g Coquillettes



4 tranche(s) Jambon cuit

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	595
Matières grasses (g)	3.4
Dont acides gras saturés	6.1
Glucides (g)	12.3
Dont sucres	0.7
Protéines (g)	9.2
Sel (g)	1.06