

# Galettes de coquillettes à l'emmental et au jambon

**Difficulté** : Facile

**Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 20 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 125 g de coquillettes
- ✓ 15 g de parmesan râpé
- ✓ 1 tranche de jambon cru
- ✓ 125 g d'emmental râpé
- ✓ 1 tranche de jambon blanc
- ✓ 1 pincée de thym
- ✓ 2 oeufs
- ✓ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel / Poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Faites cuire les coquillettes à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur l'emballage, en les gardant al dente.  
Egouttez-les.

Coupez le jambon blanc en bâtonnets ou petits dés.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le parmesan râpé.

Ajoutez les coquillettes, le jambon blanc, le thym, salez, poivrez et mélangez.

Faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile dans une poêle et versez la moitié de la préparation pour former 1 galette.

Faites dorer 3 à 4 min de chaque côté puis placez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Versez le reste d'huile dans la poêle et faites cuire le reste de préparation aux coquillettes de manière à obtenir 2 galettes

Répartissez des morceaux de jambon cru, puis recouvrez d'emmental râpé sur chaque galette

Enfournez 3 à 4 min, servez aussitôt.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**