



Coquillettes farcies au jambon et écume de parmesan

Ingédients pour 2 personnes

- 150 g de pâte "lumaconi" (forme de gros coquillage)
- ½ oignon blanc
- 50 cl de fond de volaille
- 100 g de jambon coupé en tout petits dés
- 1 tranche de jambon coupé fin
- 100 g de Comté
- 100 g de parmesan
- 25 cl de lait
- 70 g de beurre
- Farine
- Noix de muscade
- Persil

La préparation

1. Mettez les pâtes à cuire ;
2. Réalisez un roux avec 50 g de beurre et de la farine. Liez avec le fond de volaille et mélangez. Assaisonnez de noix de muscade ;
3. Faites suer l'oignon émincé dans 20 g de beurre, ajoutez les dés de jambon et incorporez ce mélange au roux ;

4. Faites chauffer le lait dans un poêlon et ajoutez-y 50 g de parmesan râpé. Mixez.
5. Coupez le Comté en petits dés et hachez le persil. Ajoutez le tout au roux, mélangez et mettez le mélange dans une poche à douille et farcissez-en les pâtes cuites ;

Le dressage

1. Déposez une ou plusieurs pâtes dans une assiette creuse. Râpez du parmesan par-dessus et garnissez d'une chiffonnade de jambon prise dans la tranche ;
2. Terminez en disposant tout autour de l'écume de parmesan et décorez avec une tuile de parmesan.