

LA RECETTE DE VALÉRIE

Gratin de coquillettes express (pour 4 personnes)

Ingrédients

300gr de coquillettes	2 Kiri
50cl de lait	1 jaune d'œuf
100g de gruyère	Sel poivre muscade



Préparation :

Faire cuire les coquillettes 2 à 3 minutes à l'eau les égoutter.

Les verser dans le lait remettre en cuisson ajouter sel poivre muscade le fromage Kiri. Hors du feu ajouter le jaune d'œuf.

Mettre dans un plat à gratin parsemer de gruyère et faire juste gratiner.