



**Salon BON – 2<sup>ème</sup> édition**  
Villejuif (94) – 21 & 22 octobre 2017

## GRATIN DE COQUILLETTES

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Des coquillettes
- 250 g de lait
- 30 g de farine
- 30 de beurre
- 50 g de fromage râpé
- Noix de Muscade
- Sel



### Préparation :

#### Etape 1

- ☞ Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau chaude salée. Environ 5 à 6 minutes.
- ☞ Faites la sauce béchamel en faisant chauffer le beurre, ajouter la farine, mélanger bien. Ajouter le lait et continuez de bien mélanger. Assaisonnez avec de la muscade puis du sel.
- ☞ Pour la sauce Mornay, ajoutez le fromage râpé.

#### Etape 2

- ☞ Mélangez les pâtes chaudes avec la sauce également chaude, disposez dans le plat à gratin. Bien égaliser le dessus et couvrez de râpé. Faites gratiner 5 à 10 minutes dans un four à 230°C.



**Chef Bernard LEPRINCE – MOF** (*Meilleur Ouvrier de France*)  
**CHEDEVILLE**  
91080 Courcouronnes