 **Petits gratins de mini penne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/petits-gratins-de-mini-penne-p1160508-r.jpg) **Pour 6 Petits gratins**  
**- 170 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **mini** [**penne**](https://recettes.de/penne)  
**- 80 g de dés de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 2 œufs**  
**- 80 g de lait**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de** [**muscade**](https://recettes.de/muscade) **- chapelure & huile d'olive pour les empreintes.**

**Empreintes à muffins**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Huiler légèrement les empreintes et les saupoudrer de chapelure.  
Faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" dans de l'eau bouillante salée (7 min pour moi).  
Pendant ce temps, j'ai haché un peu le jambon pour mieux le répartir ensuite.  
Mélanger les œufs et le lait dans un saladier.  
Ajouter le jambon, les fromages, du sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et une grosse pincée de muscade râpée. Mélanger soigneusement.  
Égoutter les pâtes et les ajouter dans le saladier.  
Mélanger pour bien les enrober de la préparation aux œufs.  
Répartir les pâtes dans les empreintes.  
Enfourner pour 18 minutes. Les démouler délicatement sur le plat de service.