**One pot pasta jambon mozzarella**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/one-pot-pasta-jambon-mozzarella-p1030128-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 1,5 tablette de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)  
**- 750 g d'eau**  
**- 250 g de** [**spaghetti**](https://recettes.de/spaghetti) **(ou autres pâtes)  
- 200 g de crème liquide**  
**- 75 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**  
**- 250 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en dés**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**Peler et émincer finement les échalotes.  
Les  faire "[**suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" sans coloration dans un filet d'huile chaude.  
Émietter les tablettes de volaille puis ajouter l'eau froide.  
Plonger les spaghetti (impossible de les introduire dans l'eau froide, je les ai coupés en deux).  
Porter à ébullition et laisser cuire en remuant jusqu'à ce que l'eau soit évaporée (environ 12 minutes pour moi).  
Ajouter immédiatement la crème, la mozzarella râpée et le jambon.  
Mélanger, vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Répartir dans les assiettes chaudes et servir immédiatement.