**Carrés de coquillettes**

[Une image contenant nourriture, Snack, dessert, produits de boulangerie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/08/carres-de-coquillettes-p1080434.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de** [**coquillettes**](https://recettes.de/coquillettes) **crues (ou 500 g cuites à l'eau)  
- 150 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **- 95 g (20 g pour le moule+ 75 g) de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- 75 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpé  
- 200 g de crème fleurette  
- 2 œufs  
- 15 g de farine  
- 2 càs de persil haché  
- Piment d'Espelette  
- Sel & poivre du moulin**

**Moule tablette ou moule à manqué de 24 cm de** Ø

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Huiler légèrement le moule et le parsemer de 20 g de comté râpé.  
Faire cuire les pâtes "[**al dente**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/)" et les laisser refroidir.  
Couper le jambon en petites lanières.  
Mélanger au fouet dans un saladier la crème et les œufs.  
Incorporer les fromages, le jambon, le persil, une bonne pincée de piment d'Espelette, du sel et du poivre  
Mélanger.  
Ajouter enfin les pâtes, mélanger et vérifier l'assaisonnement.  
Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.  
Servir tiède