

Coquiflette



Pour deux personnes

- Un demi reblochon
- 250 g de coquillettes
- 120 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc
- Poivre

Faire cuire les pâtes al dente.

Pendant qu'elles cuisent, faire revenir l'oignon émincé avec les lardons. Lorsque les oignons commencent à devenir translucides, ajouter le vin blanc et laisser compoter.

Egoutter les pâtes et les transférer dans un plat à gratin. Ajouter le mélange lardons oignons et mélanger. Couper le demi-reblochon dans le sens de l'épaisseur et le déposer sur les pâtes, côté croûte au-dessus.

Enfourner dans un four préchauffé à 190 C° et laisser gratiner une bonne vingtaine de minutes.

Déguster bien chaud en se disant qu'après la pluie vient le beau temps.