

# Gratin spaghetti jambon cookeo



## Gratin spaghetti jambon cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghetti

200 g de dés de jambon

100 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d'eau

Sel

Poivre

### Préparation

Préchauffer votre four à 210 °

Cassez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve

Ajoutez les dés de jambon .

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2 )

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche et mélangez.

Déposez les spaghettis et les dés de jambon dans un plat qui va au four

Enfournez pour 20 mn

[Servez chaud](#)