

# Gratin de pâtes Gruyérien



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
60 minutes

## Ingrédients

150 g [Gruyère suisse](#)  
râpé  
250 g nouilles  
100 g jambon cru  
50 g beurre  
30 g farine  
5 cl lait  
1 dl eau  
3 oeufs  
sel, poivre  
muscade

## Préparation

Pochez les nouilles. Blanchissez le jambon cru. Découpez-le en fines tranches. Cassez les oeufs. Séparez les jaunes des blancs. Dans une casserole épaisse, liez une béchamel avec les 20 g de beurre et la farine, le lait et l'eau. Ajoutez le fromage. Ecartez du feu. Mettez un instant en attente. Battez les blancs d'oeufs en neige. Dans une terrine, mêlez les jaunes d'oeufs avec 2 cuillérées de la sauce Mornay obtenue. Versez dans la casserole. Réchauffez sans bouillir en remuant constamment. Ecartez à nouveau du feu. Ajoutez le jambon et les blancs en neige. Rapidement, versez dans un plat à gratin beurré. Enfournez 15 minutes à 260°. En cas de besoin, remontez le plat à la voûte du four 3 ou 4 minutes pour dorer.

### Une autre recette de cuisine facile au Gruyère :

- \* [Fondue Romande – au Gruyère et Emmental – recette](#)
- \* [Pâtes aux trois fromages : Gruyère, Emmental et Sbrinz. – recette](#)
- \* [Fondue forestière ou Fondue des Mosses – au Gruyère – recette](#)
- \* [Fondue Fribourgeoise moitié-moitié Gruyère-Vacherin – recette](#)
- \* [Fondue du Jura suisse – au Gruyère – recette](#)
- \* [Gateau au fromage et aux oignons – au Gruyère – recette](#)
- \* [Gateau surprise – au Gruyère – recette](#)
- \* [Macaronis farcis – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- \* [Cèpes gratinés au fromage – au Gruyère ou Emmental – recette](#)
- \* [Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère – recette](#)
- \* [Morue gratinée – au Gruyère – recette](#)
- \* [Pannequets aux champignons – au Sbrinz et au Gruyère – recette](#)
- \* [Aubergines farcies – au Gruyère ou Parmesan – recette](#)
- \* [Croutes Vaudoises- au Gruyère – recette](#)
- \* [Darioles à la Bergamasque – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- \* [Darioles au fromage – au Parmesan et Gruyère – recette](#)
- \* [Estouffade – au Parmesan Reggiano ou Gruyère – recette](#)
- \* [Nouilles aux trois fromages : Sbrinz, Emmental et Gruyère – recette](#)
- \* [Nioques aux poireaux et au Gruyère – recette](#)
- \* [Attereaux au Comté et au Gruyère – recette](#)

- \* [Baguettes au Gruyère – recette](#)
- \* [Bavarois au fromage – au Gruyère et Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Beignets au Gruyère – recette](#)
- \* [Boulettes de Polenta au Gruyère – recette](#)
- \* [Brioche Suisse au Gruyère – recette](#)
- \* [Brioche de Gannat au Gruyère – recette](#)
- \* [Cervelas gratinés à la Lyonnaise au Gruyère – recette](#)
- \* [Champignons farcis \(à cru\) au Gruyère – recette](#)
- \* [Champignons gratinés au Gruyère – recette](#)
- \* [Cotelettes à la crème truffées et au Gruyère – recette](#)
- \* [Crêpes fourrées au Gruyère – recette](#)
- \* [Crêpes au Gruyère – recette](#)
- \* [Crêpes Valaisannes au Gruyère – recette](#)
- \* [Croque-Monsieur au Gruyère – recette](#)
- \* [Croquettes au fromage à la Talleyrand – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croquettes de pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Croûtes Baloises au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute à la Florentine au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute fromage au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute au fromage gratinées – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute au fromage trois étages – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute Neuchateloises – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute de Vinzel au Gruyère – recette](#)
- \* [Flan au Gruyère et à la moelle – recette](#)
- \* [Flan de pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Galette au Gruyère – recette](#)
- \* [Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère – recette](#)
- \* [Gratin de chou-rave au Gruyère – recette](#)
- \* [Gratin de pâtes Gruyérien – recette](#)
- \* [Gratin de pommes de terre landais-au Gruyère](#)
- \* [Gratin de pommes de terre vaudois-au Gruyère](#)
- \* [Gratin de salsifis à l'ancienne-au Gruyère – recette](#)
- \* [Grotte tessinoise-Gruyère – recette](#)
- \* [Homard thermidor au Gruyère – recette](#)
- \* [Huitres frites au Gruyère – recette](#)
- \* [Oeufs à la tripe et au Gruyère](#)
- \* [Pannequets aux pointes d'asperges et au Gruyère – recette](#)
- \* [Petite marmite au Gruyère – recette](#)
- \* [Pommes de terre en chemise au gratin au Gruyère – recette](#)
- \* [Pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Potage au Gruyère – recette](#)
- \* [Potage à l'omelette au Gruyère – recette](#)
- \* [Potage aux poireaux, à l'oignon et au Gruyère – recette](#)
- \* [Poulet sauté au Gruyère – recette](#)
- \* [Quiche au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin aux huitres au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin neuchatelois au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin neuchatelois au pain et au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin paysan au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin vaudois au Gruyère – recette](#)
- \* [Rapée de pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Râtons au fromage blanc et au Gruyère – recette](#)
- \* [Rissoles au Gruyère et au Parmesan – recette](#)
- \* [Salade au Gruyère et à l'Emmental à la mode de Bienne – recette](#)
- \* [Salade au fromage à la mode gruyérienne – recette](#)
- \* [Salade zurichoise au Gruyère – recette](#)
- \* [Soufflé fromage au Gruyère râpé](#)
- \* [Soupe aux épinards au Gruyère – recette](#)

- \* [Soupe au lard et au Gruyère à la lorraine – recette](#)
- \* [Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère Fruité](#)
- \* [Soupe à l'oignon à la tomate Gruyère râpé et Parmesan – recette](#)
- \* [Steak de fromage Vaudois Gruyère ou Jura Suisse – recette](#)
- \* [Soupe provençale printanière au Gruyère. – recette](#)
- \* [Talmouses à l'ancienne au Gruyère – recette](#)
- \* [Tarte aux épinards et Gruyère – recette](#)
- \* [Tarte aux oignons et Gruyère – recette](#)
- \* [Tomates farcies au Gruyère râpé – recette](#)