

## Pâtes en couronne

Préparer la valeur de deux tasses à café de sauce béchamel épaisse. Y ajouter 250 g de jambon haché, 250 g de gruyère râpé, les jaunes de 4 œufs et leurs blancs montés en neige. Mêler le tout aux pâtes cuites à point et bien égouttées. Verser le tout dans un moule à savarin, assez grand pour n'être plein qu'au  $\frac{3}{4}$ . Placer le moule au bain-marie durant une heure puis au four durant une demi-heure. Servir la couronne nappée d'une sauce tomate ou d'une béchamel aux champignons.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.