

CONCHIGLIONI FARCIS AUX FROMAGES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes



Ingrédients

28 Conchiglioni (grosses pâtes à farcir)
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
2 gousses d'ail
4 brins de thym
125 g de viande hachée
700 g de passata (purée de tomate)
30 g de beurre
250 ml de lait
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse entière
150 g de fromage à tartiner
150 g de comté râpé
150 g de tomme de Savoie
1 œuf
Sel - Poivre
Noix de muscade
1/2 bouquet de persil

Epluchez la carotte, l'oignon et les gousses d'ail. Coupez-les en tous petits morceaux, ainsi que la branche de céleri.

Faites revenir les légumes dans le beurre à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez la viande et cuisez sur feu vif pendant encore 5 minutes, en émiettant bien la viande avec une cuillère en bois. Salez, poivrez et ajoutez la purée de tomate, le lait, la crème et le thym. Mélangez et laissez cuire à frémissement le temps de préparer le reste.

Faites chauffer une casserole d'eau salée. A ébullition, ajoutez les conchiglioni et laissez cuire la moitié du temps indiqué sur le paquet. Egouttez et passez sous l'eau froide.

Dans un bol, mélangez le fromage à tartiner avec le comté râpé et la moitié de la tomme de Savoie coupée en petits morceaux. Ajoutez l'œuf, du poivre, de la muscade.

Versez, les 3/4 de la sauce tomate dans un plat à gratin. Farcissez les conchiglioni avec la préparation au fromage et disposez-les sur la sauce, ajoutez le reste de sauce et le reste de tomme de Savoie coupée en petits morceaux.

Faites cuire au four à 180°C pendant 25 minutes. Ajoutez du persil haché sur le dessus et servez.

Astuce : Pour gagner du temps, utilisez un gros pot de sauce tomate déjà prête en y ajoutant 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse.

Recette version courte

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients

28 Conchiglioni (grosses pâtes à farcir)
1 carotte épluchée et coupée en petits dés
1 oignon épluché et finement émincé
1 branche de céleri en petits dés
2 gousses d'ail hachée
4 brins de thym
125 g de viande hachée
700 g de purée de tomate
30 g de beurre
250 ml de lait
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse entière
150 g de fromage à tartiner
150 g de comté râpé
150 g de tomme de Savoie coupée en petits morceaux
1 œuf
Sel - Poivre
Noix de muscade

Faites revenir les légumes dans le beurre pendant 10 minutes. Ajoutez la viande et laissez encore 5 minutes, en l'émiettant bien. Salez, poivrez et ajoutez la purée de tomate, le lait, la crème et le thym. Laissez cuire à frémissement le temps de préparer le reste.

Faites cuire les conchiglioni dans une casserole d'eau bouillante salée pendant la moitié du temps indiqué sur le paquet. Egouttez et passez sous l'eau froide.

Dans un bol, mélangez le fromage à tartiner avec le comté râpé, la moitié de la tomme de Savoie, l'œuf, du poivre et de la muscade.

Versez la sauce tomate dans un plat à gratin. Farcissez les conchiglioni avec la préparation au fromage et disposez-les sur la sauce, ajoutez le reste de tomme de Savoie. Faites cuire au four à 180°C pendant 25 minutes.

Astuce : pour gagner du temps, utilisez un gros pot de sauce tomate déjà prête en y ajoutant 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse.