



# CONCHIGLIONI farcis

**Temps préparation : 30 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingédients : pour 4/6 personnes**

- Conchiglioni : la quantité pour remplir un grand plat à gratin de 30 cm
- 400g d'épinards hachés surgelés
- 400g de farce de veau
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oeuf
- 2 c. à soupe de chapelure
- 250ml de sauce tomate au basilic
- 150g de parmesan râpé
- huile d'olive, sel, poivre, piment d'espelette.

**Matériel** : 1 moule à gratin ou à tarte.

## PREPARATION

1 – Cuire à l'eau salée les Conchiglioni « al dente ». Les égoutter puis les déposer sur un torchon propre, dans l'attente de la préparation de la farce.

2 – Décongeler au micro-ondes les épinards hachés. Puis, faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir l'échalote haché et l'ail. Ajouter les épinards, mélanger et faire « sécher » l'ensemble à feu moyen en remuant souvent. Saler, poivrer.

3 – Dans une autre poêle chaude sans matière grasse, faire revenir la farce de veau pendant 5 à 8 mn en la détachant bien avec une fourchette. Ajouter alors les épinards et bien mélanger le tout.

4 – Hors du feu, ajouter l'oeuf entier, la chapelure et 100g de parmesan.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

5 – Dans le fond du plat à gratin, étaler la sauce tomate.

6 – Farcir les conchiglioni avec la farce à l'aide d'une petite cuillère. Les déposer sur la sauce tomate. Saupoudrer du reste de parmesan et de piment d'Espelette.

## CUISSON

Enfourner Th 6 / 180°C Chaleur tournante pour 30 mn. Servir chaud ou tiède.