

CONCHIGLIES AUX FOIES DE VOLAILLE

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	24 (4 par personnes)
- FOIE(S) DE VOLAILLE	350-400g
- OEUF(S)	1
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CHOUX FRISE	150-200g bien tendre
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	50-60g
- BEURRE DE CUISSON	
- COGNAC	2 c à soupe
- EAU	2 c à soupe
- RAISINS SECS	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez en petits dés les foies de volaille.
- Hachez (très) finement l'oignon.
- Ciselez le persil et hachez également le chou finement.
- Faites cuire les conchiglias dans l'eau bouillante salée (Ajoutez environ 2 à 3 minutes au temps indiqué sur le paquet car les pâtes vont un peu s'asséchées lors de la cuisson au four par après).
- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson, faites-y revenir l'oignon et l'ail, puis ajoutez les foies de volaille. Laissez-les revenir et colorer légèrement.
- Salez et poivrez, ajoutez le chou, le persil, le cognac, l'eau et les raisins. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes.
- Hors du feu, incorporez l'œuf en écrasant avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Farcissez les coquilles de pâtes avec le mélange aux foies de volaille. Déposez-les dans un plat huilé allant au four. Saupoudrez de parmesan et enfournez 8 minutes à 160°C.



Remarque:

Ce plat peut également être servi en plat – prévoyez alors 8 à 10 coquilles par personnes.