

Conchiglies Farcis à la Tapenade Noire sur Petites Boulettes Sauce Tomates-Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	200g
- FROMAGE "RICOTTA"	300g
- TAPENADE OLIVES NOIRES	2-3 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	3 + 3 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	300-350 ml
- BASILIC	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml + 2 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- EAU	un peu
- HACHIS PORC & BOEUF	450-500g
- FARINE	1c à soupe
- CHAPELURE	
- MOZZARELLA	60g sèche
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les conchiglies dans une grande quantité d'eau salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, dans un plat creux, mélangez le hachis avec 2 c à soupe de crème, de la chapelure, sel et poivre. Confectionnez alors des petites boulettes et farinez-les légèrement.
- Faites rissoler ces boulettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors le coulis de tomates, le concentré de tomates, la crème fraîche et le basilic. Rectifiez la consistance avec un peu d'eau. Salez et poivrez. Laissez mijoter quelques minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez cette sauce avec les boulettes dans un grand plat à gratin.
- Dans un plat creux, mélangez la ricotta avec 3 c à soupe de parmesan et la tapenade. Poivrez.
- Farcissez les coquilles géantes de pâte avec le mélange à la tapenade.
- Déposez les conchiglies farcis sur les boulettes à la sauce tomate.
- Saupoudrez du reste du parmesan et de mozzarella sèche.
- Enfournerez pendant 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.