

Conchiglies Farcis Alla Cabrionara

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	40-45 (gros à farcir)
- ÉCHALOTE(S)	2
- LARDONS	200g fumés
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CROTTIN(S) DE CHÈVRE	2
- OEUF(S)	4
- VIN BLANC SEC	1 verre
- MASCARPONE	200g
- CRÈME FRAÎCHE	200g
- GRUYÈRE RÂPÉ	50-60g
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RÂPÉ	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante le temps nécessaire puis égouttez et rincez à l'eau froide.
- Coupez les champignons en duxelles.
- Emincez les échalotes finement et faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Intégrez-y alors les lardons fumés ainsi que les champignons. Laissez rissoler.
- Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Pendant ce temps, dans un plat creux, fouettez les œufs avec le mascarpone, la crème et le gruyère. Salez un peu, poivrez et muscadez.
- Ajoutez alors ce mélange aux œufs sur les lardons grillés et réchauffez doucement pour faire prendre légèrement la sauce.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Farcissez chaque coquille de pâte avec la sauce et déposez dans le plat à gratin.
- Coupez les crottins de chèvre en petits dés. Répartissez-les sur les coquilles de pâtes farcies.
- Saupoudrez de parmesan râpé et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

A partir de PL-1474

Accompagnez d'une salade verte.

