

Minis Conchiglies Gratinés aux Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	300g (minis multicolores)
- MERGUEZ	4-5
- OIGNON(S)	½
- COULIS DE TOMATES	250 ml
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- PAPRIKA	
- ORIGAN	
- AIL EN POUDRE	
- MOZZARELLA	sèche
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Entre temps, émincez l'oignon.
- Retirez la peau des merguez et émiettez la chair.
- Faites revenir l'oignon avec la chair de merguez dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, de paprika et d'origan.
- Arrosez le tout de coulis de tomates puis intégrez la crème fraîche. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 15 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Répartissez-y les pâtes égouttées.
- Versez sur le tout la sauce tomates aux merguez.
- Saupoudrez de gruyère râpé et de mozzarella sèche.
- Enfournez 10-12 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.
- Servez sans attendre.