

Conchiglies Farcis de Hachis de Boeuf - Chorizo et sa Sauce Tomate Pimentée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	24-28
- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- CHORIZO	10 fines tranches
- PARMESAN RÂPÉ	30g
- CRÈME FRAÎCHE	2+3 c à soupe
- OIGNON(S)	½
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- ORIGAN	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les coquilles de pâte dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Coupez le chorizo en petits dés.
- Dans une poêle, faites revenir l'oignon et le chorizo dans de l'huile. Ajoutez le hachis et 2 c à soupe de crème fraîche puis salez et poivrez. Laissez cuire doucement.
- Intégrez en fin de cuisson le parmesan puis réservez.
- Farcissez les conchiglies avec la viande et déposez dans un plat à gratin huilez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Emincez finement la gousse d'ail.
- Dans un caquelon, faites-la revenir dans de l'huile puis arrosez du coulis de tomates et des 3 c à soupe de crème fraîche restante.
- Assaisonnez de piment, origan, sel et poivre.
- Versez la sauce épicée sur les pâtes.
- Répartissez alors un peu de gruyère râpé puis enfournez 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.