

## *Conchiglias Farcis au Chèvre, Olives et Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	30
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	3 c à soupe de frais
- CROTTIN(S) DE CHÈVRE	2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12-15
- CHORIZO	75g
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- OEUF(S)	1
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- HUILE D'OLIVE	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les coquilles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 15 minutes). Egouttez et réservez.
- Dans un saladier, placez le fromage de chèvre frais avec les crottins coupés en dés, la crème fraîche et l'œuf. Salez et poivrez. Fouettez le tout.
- Coupez le chorizo en petits dés et faites-les griller. Ajoutez-les dans le saladier.
- Dénoyautez et concassez les olives. Ajoutez-les dans le saladier.
- Ajoutez encore dans le saladier, le gruyère râpé et mélangez le tout.
- Huilez un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les conchiglias avec le mélange au chèvre-chorizo-olives. Déposez-les dans le plat à gratin.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
- Enfournez pour 20 minutes.

### Remarque:

Accompagnez d'une Sauce Crème-Champignons (DI-140) et d'une salade verte.