

Conchiglioni au Poulet Haché, Sauce Rose et Gratiné au Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Conchiglias (Pâtes)	24-28
- Blancs de Poulet	500-550g
- Paprika	
- Fromage "Ricotta"	250g
- Crème Fraîche	250 ml
- Concentré de Tomates	70g
- Ciboulette	
- Comté	60-70g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Taillez les blancs de poulet en tout petits dés.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Dans un saladier, mélangez la ricotta avec la ciboulette ciselée, sel et poivre. Intégrez-y ensuite les dés de poulet grillés.
- Farcissez les coquilles de pâtes avec ce mélange et déposez-les dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déglacez la poêle de cuisson de la volaille avec la crème fraîche puis incorporez-y le concentré de tomates. Salez et poivre. Versez la sauce épaisse sur les pâtes.
- Râpez le Comté et déposez-le sur le tout.
- Enfournez 20 minutes en terminant sur la position grill pour obtenir un beau gratin.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.