

Conchiglies Farcis aux Merguez et Chèvre Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Conchiglies (Pâtes)	35 - 40
- Merguez	8
- Fromages de Chèvre	250g frais
- Oignons	½
- Tomates Concassées	400g
- Concentré de Tomates	1 noix
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Basilic	séché - ½ c à café
- Basilic	frais - 20 feuilles
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir.
- Grillez les merguez dans une poêle chaude. Salez et poivrez. Réservez et laissez refroidir.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les merguez refroidies en rondelles.
- Faites revenir l'oignon émincé puis ajoutez les tomates concassées, 75 g de chèvre frais et le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Incorporez la crème fraîche puis les rondelles de merguez et le basilic séché. Laissez mijoter 10 minutes à découvert.
- Huilez un plat à gratin.
- Farcissez les conchiglies avec les merguez en sauce puis déposez le reste du fromage de chèvre frais sur chacune des pâtes. Rangez-les dans le plat à gratin. Poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez de basilic frais ciselé et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.