

CONCHIGLIE AU POULET ET À LA RICOTTA

Nombre de personnes: 4
Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	350g	- ORIGAN	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe	- SEL	
- BEURRE DE CUISSON	un peu	- POIVRE	
- OIGNON(S)	1	- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- JAMBON CRU	60g	- MOZARELLA	1 poignée rapée
- AIL EN POWDRE	1 c à café	- CIBOULETTE	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	125g	- PERSIL	
- BLANC(S) DE POULET	300g	- ABRICOT(S)	
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe	- PARMESAN RAPE	2 c à soupe + pour le gratin
- TOMATES CONCASSÉES	1 petite boîte (420g)		
- VIN BLANC SEC	20cl		

Recette:

- Emincez l'oignon. Nettoyez et émincez les champignons. Coupez le jambon cru en petits dés.
- Coupez également le poulet en petits dés.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Faites-y fondre l'oignon émincé. Ajoutez l'ail en poudre et le jambon cru. Mélangez 1 minute, puis ajoutez les champignons et l'huile d'olive et poursuivez la cuisson 2 minutes.
- Incorporez enfin le poulet et laissez-le dorer doucement.
- Versez ensuite le vin blanc, le concentré de tomates, l'origan, sel, poivre et les tomates concassées. Portez à ébullition puis couvrez et laissez mijoter 10 minutes.
- Pendant ce temps, portez de l'eau salée à ébullition. Plongez-y les pâtes le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Préparez la farce en mélangeant la ricotta avec la mozzarella, les 2 c à soupe de parmesan, le persil et la ciboulette.
- Dans le fond d'un plat à gratin, versez un peu de la sauce aux tomates-poulet.
- Farcissez les conchiglie avec 1 c à café de mélange à la ricotta et déposez-les dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque toutes les pâtes sont farcies, nappez-les du reste de sauce.
- Saupoudrez de parmesan râpé et enfournez pendant 15-20 minutes.

