

CONCHIGLIES FARCIS AUX CHAMPIGNONS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- FROMAGE "RICOTTA"	150g
- CREME FRAICHE	200ml
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	100g + 100g
- CHAPELURE	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POUDRE	un peu
- NOIX DE MUSCADE	un peu



Recette:

- Nettoyez les champignons et coupez-les en petits morceaux.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre. Salez, poivrez et ajoutez un d'ail et de muscade. Arrosez-les ensuite de crème, laissez bouillir 1 minute puis sortez du feu et filtrer en conservant la crème. Laissez refroidir.
- Faites bouillir de l'eau salée et faites-y cuire les pâtes le temps nécessaire.
- Dans un saladier, mélangez les champignons cuits refroidis avec la ricotta, 100 g de parmesan et 2 c à soupe de persil haché.
- Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les.
- Préchauffez le four sur 200 – 210°C.
- Nappez le fond d'un plat allant au four avec la moitié de la crème filtrée.
- Farcissez les conchiglies avec les champignons et déposez-les dans le plat.
- Arrosez du reste de crème fraîche.
- Saupoudrez de chapelure et du reste de parmesan.
- Enfourniez 10 minutes puis servez sans attendre.