

Conchiglias Farcis au Veau Sauce Tomatée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	40
- HACHIS PORC & VEAU	850g
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- COULIS DE TOMATES	800 ml
- CERFEUIL	
- PARMESAN RAPE	80-100g
- BOUILLON DE VOLAILLE	200 ml (1 cube)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les conchiglias 10 à 12 minutes dans de l'eau bouillante salée (la fin de cuisson se fera dans la sauce au four). Egouttez les pâtes et arrosez-les d'eau froide. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajoutez le hachis de veau. Ajoutez l'ail, salez et poivrez.
- Laissez cuire la viande quelques minutes puis arrosez avec 200 ml de coulis de tomates. Poivrez de nouveau. Poursuivez la cuisson doucement encore 10 minutes à découvert.
- Hors du feu, ajoutez le cerfeuil selon votre goût. Mélangez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Farcissez alors les coques de pâte avec le hachis tomate et placez-les dans un grand plat à gratin.
- Faites chauffer le bouillon de volaille et ajoutez le reste de coulis (600 ml). Poivrez généreusement. Faites réduire un peu.
- Répartissez cette sauce dans le plat à gratin entre les pâtes puis saupoudrez de parmesan.
- Enfournez pour 20 – 25 minutes.
- Servez sans attendre bien chaud.

