

Conchiglies Farcis au Lard, Champignons et Reblochon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|------------------------|------------|
| - CONCHIGLIES (PÂTES) | 45-50 |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g |
| - LARDONS | 200g fumés |
| - REBLOCHON | 1/2 |
| - PERSIL | |
| - ECHALOTE(S) | 1 |
| - CRÈME FRAICHE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - PARMESAN RAPE | |



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Emincez l'échalote.
- Nettoyez et coupez les champignons en morceaux.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle chaude. Ajoutez un peu d'huile ainsi que l'échalote et les champignons. Poivrez.
- Lorsque les champignons et les lardons sont cuits, ajoutez le reblochon coupé en dés ainsi que la crème fraîche. Saupoudrez de persil. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.
- Farcissez les pâtes avec la sauce reblochon-lardons-champignons et déposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Saupoudrez de parmesan avant d'enfourner pendant 10-12 minutes.
- Servez sans attendre.