

CONCHIGLIES FARCIES AUX TOMATES SÉCHÉES, DINDE ET PIGNONS DE PIN

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	20 géantes
- TOMATE(S) SECHEE(S)	6
- PARMESAN EN COPEAUX	40g (ou pecorino)
- PIGNONS DE PIN	1 poignée
- ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU	250g
- CREME FRAICHE	100 ml
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	



Recette:

- Faites cuire me temps nécessaire les conchiglias dans de l'eau bouillante salée.
- Entretemps, coupez le dindonneau en gros dés et faites-les rissoler dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez les pignons de pin en fin de cuisson.
- Dans le bol à mixer, placez les tomates séchées coupées en petits morceaux, le fromage (parmesan ou pecorino), la crème, l'huile et le mélange dindonneau – pignons.
- Mixez le tout pendant 15 secondes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les conchiglias avec le dindonneau mixé. Ajoutez un peu de gruyère râpé sur le dessus.
- Enfournez pendant 10 minutes à 180°C.
- Servez aussitôt.

Remarque:

A partir de PL-385