

Conchiglies Farcis au Chèvre et au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Conchiglies (Pâtes)	8
- Fromages de Chèvre	200g frais
- Tomates	1/2
- Ciboulette	
- Chorizo	70g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les et laissez-les refroidir.
- Dans un plat creux, mélangez le chèvre avec la ciboulette ciselée, la tomate coupée en petits dés. Salez et poivrez.
- Pelez et coupez le chorizo en petits dés puis faites-les rissoler dans une poêle chaude à sec. Laissez tiédir.
- Incorporez les dés de chorizo grillés dans le chèvre frais en en gardant quelques-uns pour le sommet des coquilles de pâte.
- Farcissez les conchiglies avec le fromage de chèvre au chorizo et déposez quelques dés de chorizo grillés sur le sommet.
- Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

