

## *Conchiglies Farcis au Hachis et Chèvre, Sauce Béchamel*

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

### Ingrédients :

- CONCHIGLIES (PÂTES)	350g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- ECHALOTE(S)	2
- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g frais
- PERSIL	
- AIL EN POUDRE	un peu
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	400ml
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette :

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les puis passez-les sous l'eau froide. Réservez.
- Emincez les échalotes.
- Nettoyez et coupez les champignons en duxelles.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile avec les échalotes. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Intégrez ensuite le hachis. Rectifiez l'assaisonnement.
- En fin de cuisson, ajoutez le chèvre frais. Homogénéisez et laissez un peu refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les conchiglies avec ce mélange hachis-chèvre et déposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Versez-la sur les conchiglies farcis.
- Saupoudrez enfin avec le gruyère râpé.
- Enfournez pour 15 -20 minutes.
- Servez sans attendre dès la sortie du four.