PL-1587

Conchiglioni de Hachis au Gorgonzola et Dés de Poires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	20-25
- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- OIGNON(S)	1 petit
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GORGONZOLA	1525g
- POIRE(S) AU SIROP	2-3 demis
- BEURRE	25g
- FARINE	25g
- LAIT	250 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les coquilles de pâte dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Emincez finement l'oignon. Faites-le revenir dans du beurre chaud puis intégrez la viande hachée. Assaisonnez avec le piment de Cayenne, sel et poivre. En fin de cuisson, ajoutez le coulis et le concentré de tomates. Laissez réduire 1 minute puis réservez hors du feu.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Ajoutez le gruyère râpé. Réservez.
- Coupez le gorgonzola en dés.
- Egouttez et épongez les poires au sirop. Coupez-les également en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin avec un peu de béchamel.
- Farcissez les pâtes avec le hachis tomaté puis déposez-les côte-à-côte dans le plat à gratin. Ajoutez ensuite un peu de gorgonzola et dés de poires dans chaque coquille farcie.
- Nappez le tout avec la béchamel restante.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.