

Conchiglies à la Bolognaise Gratinés au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Conchiglies (Pâtes)	24-30 coquilles
- Sauce Bolognaise	1 kg (Maison DI-11)
- Parmesan en Bloc	60-75g
- Beurre de Cuisson	30g
- Farine	30g
- Lait	300 ml
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dégelez doucement la sauce bolognaise maison si nécessaire.
- Râpez fraîchement et finement le bloc de parmesan.
- Faites cuire vos conchiglies dans de l'eau bouillante salée pendant une quinzaine de minutes. Egouttez.
- Dans un caquelon, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Intégrez-y la moitié du parmesan râpé. Réservez.
- Huilez légèrement un plat à gratin puis déposez-y les conchiglies soigneusement coquilles ouvertes vers le haut.
- Garnissez alors de sauce bolognaise.
- Nappez ensuite le tout de béchamel au parmesan.
- Saupoudrez du reste de parmesan râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournes pendant 15-20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.