

## Conchiglias aux Trois Fromages et aux Épinards

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| - CONCHIGLIES (PÂTES) | 15 - 18                      |
| - EPINARDS SURGELÉS   | 300 g                        |
| - FROMAGE "RICOTTA"   | 250 g                        |
| - MOZZARELLA          | 100 g sèche + pour le gratin |
| - PARMESAN RAPE       | 30 g                         |
| - AIL EN POWDRE       | 1 c à café                   |
| - COULIS DE TOMATES   |                              |
| - CHAPELURE           |                              |
| - SEL                 |                              |
| - POIVRE              |                              |
| - NOIX DE MUSCADE     |                              |



### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant le temps nécessaire. Prélevez un peu d'eau de cuisson des pâtes puis égouttez-les.
- D'un autre côté, faites décongeler les épinards au micro-onde. Ajoutez-y l'ail, sel et poivre. Réchauffez encore un peu au micro-onde.
- Ajoutez la mozzarella, le parmesan et la Ricotta. Homogénéisez puis rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin d'un peu de coulis de tomates et ajoutez l'eau des pâtes que vous avez prélevée.
- Farcissez les coquilles de la préparation aux épinards et déposez-les dans le plat.
- Ajoutez encore un peu de coulis de tomates par les coins du plat ainsi qu'un peu sur le dessus des pâtes.
- Salez, poivrez et muscadez légèrement.
- Ajoutez encore un peu de mozzarella et de chapelure avant d'enfournez pendant 15 minutes dont les 5 dernières minutes sous le grill.