

Conchiglies Farcis sur Lit de Poireaux, Gratinnés au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	30
- HACHIS PORC & BOEUF	550g
- POIREAUX ENTIERS	3
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- PERSIL	1 c à soupe
- ORIGAN	1 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- GRUYERE RAPE	60g
- CREME FRAICHE	150 ml
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée le temps nécessaire (15 min environ) puis égouttez et réservez.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les fondre dans une casserole avec du beurre. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de muscade. Lorsqu'ils sont tendres, arrosez avec la crème et laissez mijoter encore 4-5 minutes. Réservez.
- Dans une grande poêle, faites cuire l'échalote émincée dans du beurre fondu. Ajoutez le hachis et émiettez avec une fourchette. Salez, poivrez puis ajoutez l'ail, la ciboulette, le persil et l'origan. Retirez du feu et incorporez la Ricotta. Réservez.
- Faites griller à sec les pignons de pin. Incorporez-les au hachis.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez les poireaux dans le fond d'un plat à gratin.
- Farcissez les conchiglies avec le hachis épicé à la Ricotta et déposez-les sur le lit de poireaux.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 15 minutes puis dégustez sans attendre.