

## *Minis Conchiglias Farcis à la Sauce Rose-Basilic et Féta*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- CONCHIGLIAS (PÂTES)	36-45
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- CRÈME FRAÎCHE	70 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1-2 noix
- BASILIC	
- PARMESAN RÂPÉ	
- HUILE D'OLIVE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir.
- Entre temps, portez la crème à ébullition puis intégrez le basilic séché et le concentré de tomates. Fouettez et laissez épaissir 1 minute. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez la féta en petits morceaux.
- Déposez une goutte d'huile d'olive dans chacune des coupelles (12-15).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez ensuite chaque coquille de pâte avec un peu de sauce rose-basilic et un morceau de féta. Déposez 3 conchiglias farcis par coupelle.
- Saupoudrez le tout de parmesan.
- Enfournez 7-8 minutes.
- Servez dès la sortie du four ou réchauffez les coupelles au micro-onde (1min à 1min30) au moment de servir si vous désirez préparer avant.

### Remarque:

Pour 12-15 coupelles.