



Conchiglioni farcis au four à la crème d'artichauts et de truffe

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de 500 g de gros conchiglioni à la semoule de blé dur
- 1 pot de Pasta & Bruschetta crème d'artichauts et truffes
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 300 g de veau haché
- 10 cl de bouillon de légumes
- 75 g de mascarpone
- Un peu de chapelure fraîche
- Pecorino Romano
- Sel & poivre

1. Préchauffez votre four à 180 °C
2. Cuire les conchiglioni dans une grande quantité d'eau bouillante salée,
3. reportez-vous au temps de cuisson al dente recommandé sur votre paquet en divisant cette durée par deux.
4. Avant d'égoutter, conserver une bonne louche d'eau de cuisson, égouttez les conchiglioni et passez les sous l'eau froide.
5. Réservez-les sur un torchon bien propre.
6. Dans une poêle, faites revenir en fonction de votre goût plus ou moins cuit, l'oignon émincé et l'ail haché dans de l'huile d'olive.
7. Ajoutez le veau haché, laissez cuire 5 min à feu vif en remuant, salez et poivrez très légèrement, puis ajouter le bouillon de légumes et laissez mijoter environ 20 minutes à feu doux, jusqu'à évaporation du bouillon.

8. Ajouter le mascarpone en fin de cuisson.
9. Délayez le pot de Pasta & Bruschetta crème d'artichauts et truffes avec la louche d'eau de cuisson conservée, puis versez dans un plat allant au four.
10. Garnissez les conchiglioni avec la farce et disposez-les face vers le haut dans le plat.
11. Parsemez légèrement les conchiglioni de chapelure et le tout de pecorino râpé (soyez généreux), enfournez pendant 25 min.

Cette recette se réalise avec la sauce Pasta & Bruschetta crème d'artichauts et truffes de Florelli, disponible en GMS.