



Cuisine et
dépendances

Conchiglione méditerranéens



Pour cette recette j'ai utilisé une aubergine congelée cet été et un bon coulis de tomate (qui a bien plus de goût que les tomates d'hiver). Avec un peu de bœuf haché, une gousse d'ail et une touche d'origan, cela donne un plat bien parfumé aux accents méditerranéens. Le tout recouvert d'une couche de mozzarella fondante, c'était un régal !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- une vingtaine de conchiglione (pâtes à farcir)
- 1 aubergine
- 1 steak haché
- 1 petit oignon
- 100 ml de coulis de tomate
- 1 boule de mozzarella
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil à soupe d'origan
- sel et poivre noir

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Porter 2 à 3 L d'eau à ébullition dans une grande casserole. Quand l'eau frémit, saler et ajouter les pâtes.

Remuer de temps en temps et laisser cuire 10 min à petits bouillons. Égoutter les pâtes qui doivent être encore fermes et les rincer abondamment à l'eau froide.

Pendant la cuisson des pâtes, faire griller les aubergines. Couper l'aubergine en rondelles en gardant la peau. Placer les rondelles sur une grille et enfourner pendant 15 min.

Mixer les aubergines avec le coulis de tomate et l'origan.

Dans une poêle, faire suer l'oignon et l'ail émincés dans une cuil d'eau. Ajouter ensuite la viande hachée. Laisser cuire quelques minutes en défaisant le steak. Ajouter ensuite les légumes, mélanger et laisser cuire 10 minutes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Remplir chaque pâte de cette farce avec une cuillère à café.

Disposer les pâtes dans un plat à gratin. Couper le mozzarella en fines tranches, les disposer sur les pâtes.

Enfourner le plat et laisser gratiner une quinzaine de minutes.

Servir chaud.

Le 28 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/28/20077519.html>