

Conchiglionis farcis au veau et aux herbes

Préparation : 50 mn

Cuisson : : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 à 700 g de conchiglionis (voir plus bas)

800 g de viande veau hachée

120 g de parmesan fraîchement râpé

1 gros oignon blanc

2 échalotes

1 gousse d'ail

1 bouquet de persil plat

1 petit bouquet de cerfeuil

1 botte de ciboulette

3 branches d'estragon

60 cl de coulis de tomates

5 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Cuire les conchiglionis 4 mn dans un grand volume d'eau bouillante salée, les égoutter dans une passoire et les rafraîchir sous l'eau froide. Les arroser avec 2 belles c à s d'huile d'olive et mélanger pour leur éviter de coller entre eux.

Éplucher l'oignon, l'ail et les échalotes et les hacher. Les faire revenir dans une casserole avec le reste d'huile d'olive 5 mn à feu moyen en mélangeant de temps en temps. Ajouter la viande hachée et la saisir 5 mn à feu vif en mélangeant. Assaisonner et ajouter 10 cl de coulis de tomates. Cuire 5 mn.

Pendant ce temps hacher les herbes et les ajouter à la viande une fois la cuisson terminée.

Chauffer le reste de coulis tomates avec un peu d'eau pour le liquéfier légèrement..

Farcir les conchiglionis avec la viande aux herbes, les disposer dans un grand plat allant au four. Verser le coulis de tomates autour et parsemer de parmesan.

Cuire 25 à 30 mn à four préchauffé à 180°. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Saint-Chinian blanc

Avec la moitié des proportions j'ai pu farcir 16 conchiglionis, donc il vaut mieux compter les pâtes plutôt que de les peser.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>