

conchiglioni farcis aux épinards et au chèvre

Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 20 pâtes coquillage (conchiglioni)
- 200g de fromage de chèvre frais (on peut remplacer par de la ricotta ou du fromage frais)
- 20cl de crème liquide entière
- 300g de pousses d'épinards cuites à l'eau et bien refroidies
- 1 gousse d'ail hachée
- 100g de beurre noisette
- 100g de haricots verts cuits et coupés en 4
- 1 courgette lavée, coupée en cubes et cuite à l'eau
- 1 citron jaune
- huile d'olive
- fleur de sel et poivre du moulin

Cuire les pâtes

Dans une casserole d'eau chaude salée, faites cuire les pâtes 12 minutes. Sortez les pâtes sans les rincer et en gardant l'eau de cuisson. (ça va dépendre de votre paquet)

Pendant qu'elles cuisent, dans un saladier, mélangez le fromage de chèvre avec la crème (si le fromage est déjà moelleux, inutile de mettre la crème liquide).

On ajoute un peu de sel, de poivre, de piment et d'huile d'olive.

Farcir les pâtes

Remplissez les coquillages (vous pouvez vous aider d'une poche sans douille) et déposez dans un plat. Inutile de mettre trop de farce.

Râper du parmesan sur les pâtes farcies.

Préchauffez le four à 250 °C.

Préparer le condiment

Dans une poêle chaude, déposez le beurre, faites-le fondre jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Versez-le dans le mixeur. Ou au mini bol du companion vitesse 10 une quinzaine de secondes. Ajoutez les pousses d'épinards préalablement cuites et bien pressées. Ajoutez l'ail et mixez. Assaisonnez de fleur de sel et gardez de côté.

Enfournez les pâtes 4 minutes (mettre un peu d'eau au fond du plat).

Réchauffez les légumes dans un trait d'huile d'olive et une à deux cuillerées de condiment épinard (si c'est trop épais, ajouter 2-3 cuillères à soupe d'eau). Saler. Sortez les pâtes du four

Dressage

Déposer la sauce-garniture dans le fond de l'assiette, déposer les pâtes dessus.

Zester un peu de citron, ajouter un filet d'huile d'olive, on peut ajouter un peu de condiment dans les pâtes.

Pour les enfants qui n'étaient pas très emballés, j'ai fait une version bolognaise