

# CONCHIGLIONI

## Ingrédients / pour 2 personnes

200 à 250 gr de conchiglioni

20 cl de coulis de tomate + 10 cl pour le fond du plat

150 gr de thon au naturel en boîte

40 gr de fromage de chèvre frais (type Chavroux)

1 échalote

Persil plat ciselé

Basilic et origan séchés

Parmesan râpé frais

Sel et poivre

Huile d'olive



Ils sont farcis avec du thon et du fromage de chèvre ou de brebis frais.

Fait une concassée ou coulis de tomates.

Égoutte et émiette le thon et ajoute-le à la concassée de tomates.

Assaisonne avec un peu d'origan et de basilic. Ajoute le fromage de chèvre émietté, mélange et laisse mijoter 10 minutes sur feu doux.

Fait cuire les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée, comme indiqué sur l'emballage mais environ 2 minutes en moins. Égoutte les pâtes, rince-les sous l'eau froide.

Verse un peu de coulis de tomate dans le fond du plat à gratin.

Farcis délicatement les pâtes avec la préparation au thon et dispose-les dans le plat.

Parsème de parmesan et passe au four à 180°C pendant 7 à 8 minutes. Surveille que les pâtes ne brûlent pas.

Servir les pâtes avec un peu de coulis, de parmesan et persil ciselé.