

Conchiglioni

*fromage de chèvre frais
et épinards*



Pour 4 personnes

350 g de pousses d'épinard frais
2 à 3 fromages chèvre frais
24 pâtes larges format conchiglioni (6/pers)
Parmesan râpé
1 œuf entier
Sel et poivre
Sauce tomate et coulis maison
Huile d'olive vierge extra

364

Pose les 3/4 de la sauce sur le fond d'un moule à gratin un peu huilé. Prépare la farce. Rince soigneusement les épinards, les sauter dans une poêle (sans matière grasse) 5 minutes ou au micro-onde, le temps que les feuilles flétrissent. Égoutte et presse-les bien. Hache-les au couteau. Mélange le fromage avec les épinards, sale, poivre, incorpore l'œuf. On doit obtenir une pâte consistante mais encore moelleuse. Mettre dans une poche à douille. Fait cuire les conchiglioni (Cuire 2 à 3 minutes avant le temps indiqué sur le paquet). Les égoutter, les farcir. Les poser les uns à côté des autres sur la sauce dans le plat à gratin. Couvrir avec le reste de sauce, saupoudrer de parmesan râpé. Préchauffer le four à 190°C. Réchauffe et fais gratiner.