

La recette de Geneviève

Conchiglie à l'agneau et sauce tomate

Recette pour 4 personnes

1 Ingrédients : 20 pâtes gros coquillages (conchiglie n° 126) ; 300 g d'épaule d'agneau désossée et hachée très finement ; 1 oignon moyen ; 2 gousses d'ail ; 75 g de parmesan râpé ; 25 cl de tomato frito (coulis) ; 25 cl de bouillon de volaille ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

2 Opérations :

- Précuire les pâtes 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter, rincer, et les refroidir en les retournant à l'envers sur un linge.
- Éplucher l'oignon et l'ail, les hacher.
- Faire blondir cette garniture dans l'huile d'olive chaude.
- Ajouter la viande hachée, mélanger et faire cuire 5 minutes.
- Verser la moitié du coulis et laisser mijoter 10 minutes.
- Retirer du feu, assaisonner et ajouter la moitié du parmesan.
- Chauffer le four thermostat 6 ou 180 °C.
- Garnir les pâtes avec la farce et les ranger dans un plat à four.
- Mélanger le reste du coulis et le bouillon de volaille, et le verser dans le plat de cuisson. Verser le complément de parmesan.
- Cuire 30 minutes. Servir.

Conseil : ce plat peut être réalisé à l'avance et après refroidissement congelé. Dans ce cas, la cuisson ne dure que 15 minutes à 180 °C. Pour le service ultérieurement, chauffer le four à 210 °C et réchauffer 20 minutes. Vous pouvez rajouter du basilic ciselé avant de servir.

