



[Téléchargez la fiche PDF](#)

CONCHIGLIONIS FARCIS AU BRIE LE ROITELET ET LARDONS



En Italie, avec les pâtes au four c'est toujours la fête ! Avec vos enfants, réalisez notre recette pour donner une nouvelle dimension à vos pâtes.

Les conchiglionis farcis, les essayer, c'est les adopter !

Temps de préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 20 min.

Coût : € - Bon marché



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

- 16 conchiglionis
- 100 g de brie Roitelet
- 100 g de lardons allumettes
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 20 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

COMMENT CUIRE VOS CONCHIGLIONIS

Faites bouillir un litre et demi d'eau salée et faites-y précuire les conchilgionis pendant 5 minutes.

Egouttez et réservez.

COMMENT FARCIR VOS CONCHIGLIONIS

Ôtez la croûte du brie Roitelet et coupez-le en petits morceaux.

Pelez et émincez la moitié de l'oignon.

Faites griller les lardons dans une poêle avec les oignons émincés pendant 5 minutes.

Préchauffez votre four à 150°C et beurrez un plat allant au four.

Dans un saladier, mélangez les lardons et les oignons avec les morceaux de brie Roitelet, la crème fraîche et le poivre. Garnissez ensuite les pâtes de cette préparation.

COMBIEN DE TEMPS CUIRE VOS CONCHIGLIONIS

Enfournez environ 15 minutes et servez parsemé de persil ciselé.

C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :

Laissez libre cours à votre imagination et remplacez les lardons par du jambon (qui est moins gras) ou même du poisson blanc que vous aurez cuit et émietté dans votre poêle. Vous obtiendrez ainsi une recette toute aussi gourmande mais plus légère !
