***Conchiglioni farcis aux poireaux et poulet à la moutarde***

***Pour  2 personnes***

1 poireau pas trop gros

1 cuil à soupe de mascarpone

200g d'aiguillette de poulet

100ml de crème liquide légère

1 cuil à café de moutarde à l'ancienne

20-22 conchiglioni

Parmesan râpé à volonté

Faites cuire les pâtes 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez-les, ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez délicatement, cela les empêchera de se coller entre elles. Réservez.

Lavez et coupez le poireau en rondelles fines, faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive.

Coupez les aiguillettes de poulet en petits morceaux, faites les cuire à la poele, en fin de cuisson ajoutez 50ml de crème, le mascarpone et la moutarde, mélangez, rectifiez l'assaisonnement et incorporez les rondelles de poireau.

Préchauffez le four à 200°C.

Versez le reste de la crème dans un plat à gratin, répartissez la farce au poulet et poireau dans les conchiglioni et disposez-les dans les plat à gratin, saupoudrez généreusement de parmesan râpé et enfournez à 200°C pendant 15 minutes, te temps que la parmesan fonde un peu et gratine.