

Pâtes farcies au poisson et au basilic, coulis de tomate

Pour 6 personnes:

150g de poisson blanc cuit (ou de thon) – 1 botte de basilic – 150g de feta – 30g de parmesan râpé
– 250g de pâtes type conchiglie – huile d'olive, sel et poivre.

Pour le coulis : 300g de tomates pelées – 1 oignon – 1 échalote – 1 bouquet garni – 1 gousse d'ail
– 3 c à s d'huile d'olive – 35g de concentré de tomates – ½ cube de bouillon – sel et poivre.

Préparez le coulis de tomate : pelez puis hachez finement l'oignon et l'échalote. Dans une casserole avec l'huile, faites-les revenir 1 min, salez et poivrez. Émiettez dessus le bouillon cube, ajoutez les tomates, le bouquet garni et l'ail non pelé. Mélangez bien, assaisonnez à nouveau couvrez et laissez mijoter 25 min.

Pendant ce temps, cuisez les « conchiglias » à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et rafraîchissez-les.

Réservez. Remplacez le bouquet garni et la gousse d'ail de la casserole par le concentré de tomates.

Mélangez bien, cuisez encore 5 min en remuant de temps en temps. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 210° (th 7). Coupez en dés la feta, émiettez le poisson. Lavez et séchez le basilic puis hachez-le grossièrement. Dans un saladier mélangez le tout, salez modérément et poivrez. Farcissez-en les pâtes. Huilez un grand plat à four et versez-y le coulis de tomates. Répartissez dessus les pâtes farcies et parsemez de parmesan. Enfourez pour 10 à 15 min le temps de gratiner

