

CONCHIGLIONI FAÇON CARBONARA

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 Personnes)

- 24 pâtes Conchiglioni à garnir
- 225g de Jambon râpés
- 1 CS Fond de Veau > 1 CS Huile d'olive
- 250g Crème fraîche
- 1 Oignon > 1 Kubors > 50g Gruyère

Recette :

- > Faire Bouillir de l'eau dans une grande casserole
- > Mettre les pâtes et le Kubors dans l'eau
- > Cuire les pâtes Conchiglioni 8 Min > Egoutter les pâtes cuites
- > Déposer délicatement les pâtes Conchiglioni dans un plat
- > Emincer l'oignon > Mettre l'huile et l'oignon émincé dans une casserole
- > Faire revenir l'huile et les oignons
- > Rajouter le râpé de jambon et la crème
- > Chauffer à feux doux en mélangeant pendant 2 Min
- > Rajouter le fond de veau et Mélanger > Chauffer 2 Min
- > Garnisser les Conchiglioni avec la garniture une par une délicatement
- > Soudrifier les pâtes farcies de gruyère
- > Mettre un peu d'eau dans le fond des plats pour ne pas que les pâtes sèches à la cuisson au four
- > Enfourner à 180°C 15 Min > Déguster chaud