Conchiglionis farcis aux champignons & roquefort

QUANTITÉ	PREPARATION	REPOS	CUISSON
2 personnes	25 minutes	Non	45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 250g de gros conchiglionis ou lumaconis
- 120g de ricotta
- 80g de roquefort
- une dizaine de champignons de Paris
- du sel et du poivre
- 200g de coulis de tomates
- un filet d'huile d'olive

Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau salée pendant 10 minutes (pas plus, les pâtes doivent être à peine cuites).

Pendant ce temps, émincez les champignons et émiettez le roquefort.
Dans un bol, mélangez la ricotta, le roquefort, les champignons, le sel et le poivre.
Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les bien.

Préchauffez le four à 180°C.
Déposez le coulis de tomates dans le fond d'un plat à gratin.
Avec une petite cuillère, garnissez les pâtes de farce et déposez-les dans le plat à gratin.
Ajoutez un filet d'huile d'olive et laissez cuire au four pendant une trentaine de minutes à 180°C.
Astuce : pour éviter que les pâtes sèchent, vous pouvez déposer une feuille de papier sulfurisé sur le plat à gratin.