

LES CONCHIGLIONI FARCIS D'ALICE

Apéritifs



6 personnes



20 min



2,10 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir l'eau. La saler. Y plonger les conchiglioni
2. Laisser l'ébullition reprendre puis baisser un peu le feu afin que l'eau continue à bouillonner doucement.
3. Remuer régulièrement avec délicatesse afin que les Conchiglioni n'attachent pas au fond
4. Pendant que les Conchiglioni cuisent, préparer la crème dont vous les remplirez
5. Couper les olives avec un couteau. Vous garderez 18 jolies petites tranches pour décorer les Conchiglioni
6. Hacher finement l'ail confit, les olives (hormis les 18 petites tranches) et les tomates séchées. Une demi-lune est parfaite, sinon un bon couteau fera l'affaire
7. Bien mélanger au mascarpone. Une fourchette fait l'affaire
8. Ajouter l'huile d'olive au basilic, le pesto, le sel et le poivre. Bien mélanger
9. Bien laver puis sécher les feuilles d'épinards
10. Préparer une vingtaine de glaçons
11. Une minute avant la fin de la cuisson indiquée sur le paquet, soit au bout de 13 minutes, sortir les Conchiglioni de l'eau
12. Récupérer délicatement les Conchiglioni avec une écumoire. Lors de la manipulation des Conchiglioni, on évitera de les casser
13. Si quelques Conchiglioni venaient à se déchirer un peu, ce n'est pas très grave, la feuille d'épinard dont vous aller les tapisser permettra qu'ils se tiennent
14. Les mettre dans un égouttoir. Ajouter les glaçons et remuer délicatement. Les glaçons arrêteront la cuisson. Verser de l'eau froide risque de déchirer les Conchiglioni
15. Remplir une poche à douille avec la crème. Enlever l'embout ou choisir un embout large car il y a des petits morceaux dans la crème
16. Préparer votre plat de présentation et déposer les Conchiglioni un à un.
17. Prendre les Conchiglioni un à un, poser la feuille d'épinard et remplir avec de la crème. Les poser dans le plat
18. Une fois les Conchiglioni posés, décorer avec les tranches d'olive et saupoudrer d'un peu de basilic semi-frais
19. Garder le plat au réfrigérateur et l'en sortir avant de servir

INGRÉDIENTS

18 unités : Conchiglioni (**Réf : 523**)
18 feuilles (pas trop grandes) : Epinards
250 g : Mascarpone
3 gousses : Ail confit à l'huile d'olive (**Réf : 125**)
3 CàS : Huile d'olive au basilic (**Réf : 169**)
3 CàD : Pesto bio au basilic (**Réf : 651**)
12 unités : Olives vertes (**Réf : 2**)
4 unités : Tomates séchées à l'huile de tournesol (**Réf : 101**)
Poivre noir : à votre goût
Sel : à votre goût
1 CàD Basilic semi-frais : (**Réf : 250**)