



Conchiglioni farcies au thon

 4 personnes  30 minutes

Ingredients

Une boîte de thon au naturel (250gr)

- Environ 25 conchiglioni
- 250 ml de sauce tomate ou une boîte de tomates pelées
- 100 gr de fromage frais
- 2 cuillères à soupe de parmesan, ou gruyère ou emmental.
- 4 champignons frais
- Quelques tomates cerise
- Sel, poivre, herbes (thym, origan, basilic, romarin...)

Astuces

Vous pouvez remplacer, le fromage frais par du fromage de chèvre, le parmesan par du gruyère râpé, ajouter des pignons de pin, des graines de sésame...

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire les conchiglioni environ 9 minutes dans de l'eau bouillante non salée.

Pendant que les conchiglioni cuisent, préparez la farce en mélangeant le thon, le fromage frais, les champignons et 3 ou 4 tomates cerise coupées en morceaux, le sel et le poivre.

Au fond d'un plat allant au four, versez la sauce tomate. Assaisonnez avec le sel, poivre, et les herbes à votre convenance.

Egouttez et passez sous l'eau froide les conchiglioni et les remplir de farce au thon.

Placez les conchiglioni dans le plat et parsemez de parmesan râpé, et de petites rondelles de tomates cerise

Enfourner pendant environ 15 à 20 minutes afin que le dessus soit gratiné.