



Mes conchiglioni farcis

Ingrédients :

Pour la viande hachée :

- **500 g de viande hachée**
- **1 oignon**
- **du persil**
- **1 oeuf**
- **sel**
- **poivre noir**
- **cannelle**

Pour la garniture :

- **500 g de conchiglioni**
- **1 sachet de préparation pour béchamel (ou alors vous la faites vous-même)**
- **de la sauce tomate (j'ai utilisé de la sauce provençale toute faite)**
- **mozzarella**
- **parmesan**
- **gruyère râpé**
- **huile d'olive**

Préparation :

Préparer la farce à base de viande hachée. Mettre dans un mixer l'oignon, le persil, l'oeuf.

Mélanger à la viande.

Mettre de l'huile d'olive dans un poêle, ajouter la viande et faire cuire.

Quand la viande est cuite, ajouter la moitié de la sauce provençale ou la sauce à base de tomates faite vous-même.

Entre temps, préparer la béchamel et ajouter la moitié à la viande.

Faire cuire les conchiglioni, ils ne doivent pas cuire entièrement, il faut qu'ils soient "al dente" afin de faciliter le remplissage. Egoutter et les disposer les uns à côté des autres afin qu'ils ne se collent pas.

Lorsqu'ils sont cuits, les remplir de farce à base de viande, béchamel et sauce tomate.

Les disposer les uns à côté des autres dans un plat à gratin auquel vous aurez ajouté un filet d'huile d'olive.

Ajouter le reste de béchamel et de sauce tomate.

Recouvrir de mozzarella, de parmesan et de gruyère râpé.

Faire cuire à TH 8 jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.

Bon appétit !