

Pâtes coquillages farcies aux tomates gratinées

Les ingrédients pour 24 bouchées :

24 pâtes coquillages ou conchiglioni
12 tomates cocktail (taille intermédiaire entre les tomates cerises et les tomates normales)
100 g de chapelure
80 g de parmesan fraîchement râpé
1 bouquet de basilic
1/2 botte de persil plat
2 c à s d'origan séché
12 filets d'anchois à l'huile
Huile d'olive
Sel

Laver les tomates cocktail et les couper en 2, le épépiner, les saler et les retourner sur un plat pour les faire dégorger.

Pendant ce temps préparer la farce des tomates : faire fondre les anchois dans une poêle à feu doux avec 1 c à s d'huile d'olive et la gousse d'ail coupe en 2 (on la retirera ensuite). Mélanger dans un saladier la chapelure, les herbes ciselées, 6 à 7 c à s d'huile d'olive ainsi que le parmesan et les anchois.

Farcir les tomates avec cette préparation et les cuire à for préchauffé à 180° pendant 25 mn environ (à adapter suivant le four).

Cuire les pâtes" al dente" dans une grande quantité d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet. Remuer doucement pendant les 5 premières minutes en faisant attention de ne pas les abimer. Quand elles sont cuites les égoutter et les passer rapidement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive et farcir chaque conchiglioni avec une tomate gratinée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>