

## *Conchiglias Farcis aux Champignons et Lardons, Gratinés au Mont-d'Or*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	20-24
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- LARDONS	200g fumés
- HUILE D'OLIVE	
- AIL EN POWDRE	
- MONT D'OR (FROMAGE)	1 petit
- LAIT	50 ml
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les coquilles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 15 minutes). Egouttez et réservez.
- Taillez les champignons en petits dés.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude puis intégrez-y les lardons fumés. Ajoutez un peu d'ail. Poivrez.
- Dans un plat creux, mélangez le lait avec la crème et la maïzéna. Salez un peu et poivrez. Fouettez le tout.
- Versez le tiers de cette préparation dans les champignons aux lardons et laissez épaissir environ 30 secondes. Retirez du feu.
- Huilez un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les conchiglias avec le mélange au champignons-lardons-crème. Déposez-les dans le plat à gratin.
- Ecroûtez légèrement le Mont-d'Or et coupez-le en dés. Répartissez-les sur les couilles de pâtes farcies.
- Versez le reste de mélange lait et crème.
- Enfournes pour 20 minutes jusqu'à belle coloration.



### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.