

## *Conchiglies Farcis à la Ricotta et aux Asperges sur un Lit de Poireaux*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- CONCHIGLIES (PÂTES)	12-16
- ASPERGE(S)	16 pointes (5cm environ)
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- CIBOULETTE	
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- POIREAUX ENTIERS	1
- MOUTARDE	½ c à café à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1-2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Coupez la pancetta en dés.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez puis séparez les pieds des pointes (gardez 3 cm de pointe).
- Taillez les pieds restant en petits dés puis mélangez-les avec la ricotta, la crème épaisse, la ciboulette et les dés de pancetta. Salez un peu et poivrez bien.
- Faites cuire les coquilles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 15 minutes). Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un plat à gratin, placez au fon un lit de fondue de poireaux. Saupoudrez de parmesan râpé.
- Farcissez ensuite les pâtes avec le mélange à la ricotta. Déposez les coquilles sur les poireaux et garnissez chaque conchiglie avec une pointe d'asperge réservée.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
- Enfourez 10-12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte.

