PL-842

Conchiglies aux Courgettes et Jambon, Sauce Tomate Épicée à l'Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 belles
- AIL EN POUDRE	3 c à café
- JAMBON CUIT	3-4 tranches
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- ORIGAN	2 c à soupe
- TOMATES PELEES	1 grosse boîte
- VIN BLANC SEC	125 ml
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1/2 c à café
- COULIS DE TOMATES	250 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- CONCHIGLIES (PÂTES)	500g (géants à farcir)
- PARMESAN RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez en petits dés les courgettes.
- Faites-les revenir dans une casserole à couvert dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10 bonnes minutes. Ajoutez l'ail en poudre et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Ecrasez avec le presse purée et laissez refroidir un peu.
- Pendant ce temps, dans un caquelon, versez le vin, les tomates pelées et le coulis de tomates. Ecrasez le tout au presse purée, portez le tout à ébullition puis laissez mijoter 10 minutes à découvert. Incorporez enfin le concentré de tomates, la moitié de l'origan, le piment et la crème fraîche. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Faites cuire les pâtes pendant 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Coupez le jambon en petits dés.
- Ajoutez la ricotta et le jambon coupé à la purée de courgettes. Homogénéisez le tout. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les conchiglies géants avec le mélange courgette / ricotta et déposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Versez par-dessus la sauce tomate. Saupoudrez de parmesan et du reste d'origan.
- Baissez le four à 175°C et enfournez pendant 20 minutes.