

Conchiglioni au Saumon



Ingrédients : pour 4 personnes

- 400 g de conchiglioni (*les miennes étaient petites*)
- 3 pavés de saumon
- 5 cuillères à soupe de Boursin ail et fines herbes
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe de basilic (ou persil selon ce que l'on a)
- un peu d'huile d'olive
- un peu de farine
- parmesan

Mettre de l'huile d'olive à chauffer dans une poêle.

"Fariner" les pavés de saumon et les faire cuire dans l'huile. Quand les pavés changent de couleur, les retourner et saupoudrer de basilic haché. Laisser finir de cuire.

Faire cuire les conchiglioni dans de l'eau salée environ 10 minutes (il faut qu'elle reste al dente pour ne pas les casser lorsqu'on les farcie).

Emietter les pavés dans un saladier. Ajouter le boursin, le basilic, le citron et mélanger.

Farcir les conchiglioni avec la farce au saumon. Les mettre dans un plat huilé et les parsemer de parmesan.

Mettre au four 10 minutes et déguster chaud !