



Toque & Tablier



## Conchiglionis farcis au veau

**Pour 4 personnes.**  
**Préparation 25 min**

**Bien s'organiser :** Ce plat peut être préparé à l'avance en ôtant 10 minutes sur le temps de cuisson total. Vous le réchaufferez à 180° pour les 10 dernières minutes et à la sortie du four, vous le parsemerez de cerfeuil frais avant d'envoyer.

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 10 g de cerfeuil frais (ou un petit bouquet)
- Les  $\frac{3}{4}$  d'un gros oignon ou 2 petits
- 2 gousses d'ail

#### Le boucher :

- 530 g de veau haché

#### L'épicier:

- 330 g de pâtes « conchiglionis » (en supermarché sous la marque de Cecco ou équivalent. Sinon en épicerie fine)
- Une grosse boîte de tomates pelées dans son jus (765 g) ou 85 cl de coulis de tomates
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 8 cl de vin blanc
- 2 cuillères à café de sucre

#### Le fromager :

- Un peu de granado panado (4 ou 5 grosses pincées)

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** petite précision pour les tomates. Si vous voulez vous épargner le mixage de la sauce tomate, prenez du coulis maison ou en boîte de conserve (mais dans ce cas, veillez à ce qu'il n'y ait aucun additif dedans !)

1. Faites bouillir un grand volume d'eau et faites cuire pendant 5 minutes les conchiglioni. Egouttez-les et rafraîchissez-les. Veillez à ce que les pâtes n'aient pas d'eau à l'intérieur et réservez.
2. Pendant ce temps, l'ail et l'oignon. Faites chauffer 2 cuillères à soupe et faites revenir la moitié de l'oignon et l'ail sur feu modéré pendant 5 minutes. Ajoutez le veau (coupé en morceaux grossiers) ainsi que 4 tomates coupées grossièrement (sans leur jus). Versez le vin blanc et laissez cuire à couvert sur feu modéré pendant 10 minutes.
3. Ciselez le cerfeuil (ne vous embêtez à enlever les tiges : coupez tout ensemble).
4. Renversez la farce de veau dans une jatte, mixez afin d'obtenir un hachis fin. Salez, poivrez, ajoutez la moitié du cerfeuil ciselé, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez.
5. Préchauffez le four à 180°. A la place dans la sauteuse, remettez 1 cuillère à soupe d'huile pour faire revenir la moitié restante de l'oignon, l'autre gousse d'ail ainsi que tout le reste de tomates avec son jus. Salez, poivrez, ajoutez le sucre. Goûtez et rectifiez si besoin. Couvrez et laissez mijoter le temps que vous farcisseriez les conchiglioni (c'est-à-dire 10 minutes, il faut que vous obteniez la texture d'un coulis).
6. Allez, c'est la partie la plus délicate ! Dans un grand plat à gratin, farcissez chaque conchiglioni à l'aide d'une cuillère à soupe. C'est normal si les pâtes ne tiennent pas « debout », ne les remplissez donc pas trop car sinon la farce va tomber aussi ! Au fur et à mesure, vous allez les caler les unes par rapport aux autres et vous rajouterez de la farce quand elles tiendront toutes en place !
7. Mixez la sauce tomates dans une jatte. Versez dans le plat à gratin. Parsemez de granado panado et enfournez pour 15 minutes à mi-hauteur. A la sortie du four, jetez le reste de cerfeuil frais et envoyez !