

## Conchiglionis farcies

- Prévoir 4 à 5 Conchiglionis par personne
- Temps de préparation : 20 minutes  
+ 15 minutes de cuisson
- Matériel : 1 casserole, 1 poêle, 1 Turbo Max Tupperware (ou 1 hachoir), 1 plat à four.



*Recette proposée par Céline J., pour le concours de recette Herbamare.*

### Ingrédients

1 sachet de Conchiglionis

Farce :

2 poireaux

2 poignées de lardons fumés

1 CS d'huile d'olive

1 CS de sel Herbamare® Original

Crème :

3 brins de ciboulette

2 brins de persil

1 gousse d'ail

Crème fraîche

1 CS de sel Herbamare® Original

### Préparation

Faire préchauffer le four Th 7.

Faire cuire les Conchiglionis dans l'eau bouillante avec un filet d'huile d'olive et du sel Herbamare. Les égoutter et les passer sous l'eau pour les refroidir.

Pour faire la farce, faire revenir les poireaux coupés finement, les lardons et le sel Herbamare dans l'huile d'olive viv.

Préparer la crème dans le Turbo Max, hacher finement les herbes avec la gousse d'ail. Rajouter la crème fraîche puis le sel en fonction des préférences.

Disposer les Conchiglionis cuites et froides dans un plat à four. A l'aide d'un cuillère à soupe, farcir les Conchiglionis avec la farce puis disposer la crème sur chaque Conchiglionis.

Mettre au four environ 15 minutes thermostat 7.

Déguster chaud.

### Astuce

Vous trouverez plus d'informations sur le TurboMax et tous les autres produits de la gamme Tupperware sur [www.tupperware.fr](http://www.tupperware.fr).

