

Natrel®

Coquilles farcies au Chèvre Noir

Ce plat aux saveurs méditerranéennes comprends les ingrédients classiques d'un macaroni au fromage, mais sa garniture a une touche de plus. Des coquilles géantes farcies d'un mélange d'agneau haché, d'origan frais, de citron et de Chèvre Noir dans une sauce onctueuse le tout gratiné et garni de mie de pain croustillante. Délicieux!



SERT

4-6



PRÉPARATION

30MIN.



CUISSON

30MIN.

Ingrédients

Macaroni

24 coquilles géantes, cuites al dente
¼ tasse beurre Natrel
¼ tasse farine
3 tasses lait Natrel Finement filtré 2 %
1 tasse crème Natrel Sans lactose 35 %
Sel et poivre, au goût

Garniture

3 c. à soupe d'huile d'olive
450 g d'agneau haché
130 g fromage chèvre noir
2 c. à soupe d'origan frais, haché
1 tasse parmesan il villaggio, râpé
1 tasse panko
2 gousses d'ail, hachées finement
1 oignon, haché finement
Jus et zeste de 1 citron
Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Sauce

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et y ajouter la farine.
2. Remuer pendant 1 minute. Ajouter le lait et la crème en fouettant pour obtenir une sauce onctueuse.
3. Laisser mijoter le tout 15 minutes, en remuant régulièrement jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner de sel et de poivre.

Garniture

1. Dans une poêle, chauffer l'huile et attendrir l'oignon et l'ail. Ajouter la viande et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit dorée.
2. Ajouter le chèvre, l'origan, le zeste de citron et la moitié de la sauce béchamel. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Farcir les coquilles du mélange de viande et les déposer dans un plat de cuisson. Couvrir du restant de béchamel, du parmesan et du panko.
4. Enfourner environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Saupoudrer de zeste de citron, garnir d'origan et servir.