

# Conchiglioni aux épinards et au fromage d'alpage



## Ingrédients pour 4 personnes

- Env. 50 conchiglioni (pâtes en forme de coquillages)
- 500 g d'épinards frais
- 400 g de Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP ou d'un autre fromage d'alpage à pâte mi-dure, râpé
- 1 œuf
- sel et poivre
- 400 g de sauce tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d'huile de colza
- 1 poignée de pignons

## Préparation

Pour la sauce, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile de colza dans une poêle et y faire revenir l'ail. Ajouter la sauce tomate, le sel et le poivre et laisser mijoter 10 minutes à feu moyen. Verser la sauce dans un plat à gratin.

Griller légèrement les pignons dans une poêle. Réserver.

Pour la farce, découper les épinards lavés en lamelles et les faire revenir dans une poêle. Retirer du feu et mélanger avec le fromage d'alpage. Réserver une petite partie du fromage d'alpage. Ajouter l'œuf, saler et poivrer. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 180 °C.



Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée. Les cuire cinq minutes de moins que le temps indiqué sur l'emballage. Retirer les pâtes de la casserole au moyen d'une écumoire, bien égoutter et déposer sur la sauce tomate avec l'ouverture vers le haut.

Farcir les pâtes avec le mélange épinards-fromage d'alpage, parsemer avec le reste de fromage et les pignons grillés.

Cuire au four 30 minutes.