



CONCHIGLIE À LA NORMANDE

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Préparation : ⌚ 15 mins

Cuisson : ⌚ 10 mins

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 Camembert AOP
- 320 g de Conchiglie
- 160 g de champignons des bois (frais ou en bocal)
- 12 tranches de Pancetta
- 40cl de crème liquide
- Huile d'Olives
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- Persil

Préparation

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le camembert avec la crème liquide et 1 cuillère à soupe d'huile d'olives.

Faire bouillir 1 litre d'eau salée et y plonger les conchiglie durant 7/8mn.

Emincer l'échalote. La faire revenir avec de l'huile d'olives dans une poêle et ajouter les champignons égouttés.

Ajouter l'ail et le persil finement hachés hors du feu. Couper la Pancetta en fines lamelles.

Mélanger vos Conchiglie avec vos champignons, disposez les dans une assiette, arroser de sauce au camembert et parsemer de Pancetta.

« C'est à la fois une recette simple à réaliser et originale. C'est un plat de saison, qui associe, avec justesse, l'un de nos produits normands d'excellence (le Camembert de Normandie AOP) aux saveurs méditerranéennes, preuve s'il en est de besoin que notre gastronomie normande est ouverte sur le monde, d'autant que, étant Italien de naissance, je suis sensible à ce mariage réussi de la Normandie avec mon pays d'origine !»

Stéphane Carbone