



RECETTE



## COQUILLES À LA RICOTTA, AUX POMMES ET AU CHEDDAR FORT

PORTIONS

4

CUISSON

25 à 30 minutes

Êtes-vous de ceux qui sont déstabilisés lorsqu'un plat de pâtes n'est pas accompagné d'une généreuse sauce ? Ces coquilles farcies font faux bond à la sauce tomate, mais sont des plus onctueuses grâce au jus produit par la pomme et au mélange ricotta-cheddar.

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**24** grosses coquilles (pâtes alimentaires)\*

**425 g** de fromage ricotta

**2** pommes râpées\*

**1** citron, pour le jus et le zeste

**1** œuf

**1 tasse** de fromage cheddar fort râpé

**½ tasse** de chapelure panko\*

**1 pincée** de cannelle moulue (optionnel)\*

Quelques feuilles de menthe fraîche ciselées

Poivre frais moulu, au goût

### INSTRUCTIONS

- 1** Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Viser une cuisson al dente.
- 2** Égoutter les pâtes. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 3** Râper les pommes et les asperger d'un peu de jus de citron.
- 4** Dans un bol, mélanger les fromages, les pommes, le zeste de citron, la menthe, l'œuf, la chapelure et la cannelle. Saler et poivrer.
- 5** À l'aide d'une petite cuiller, remplir délicatement les coquilles avec le mélange.
- 6** Disposer les coquilles sur une tôle à biscuits, en prenant soin de positionner la partie « ouverte » de la coquille vers le haut.
- 7** Pour une finition plus « croquante », saupoudrer une petite quantité supplémentaire de chapelure, mélangée ou non avec du parmesan râpé, sur les coquilles avant de les enfourner.
- 8** Faire cuire au four pendant 20 minutes à 180 °C (350 °F).
- 9** Au moment de servir, garnir les coquilles d'une quantité supplémentaire de menthe fraîche ciselée et les accompagner d'une belle salade verte.