



CONCHIGLIONE FARCIS



INGRÉDIENTS

70gr Tapena' Champignons grillés aux
cèpes Sud'n'Sol

100gr conchiglioni (petit)

50gr Philadelphia

1 échalote

1/5 botte de ciboulette

PRÉPARATION

Cuire les conchiglioni dans de l'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites les refroidir et bien les égoutter.

Eplucher et ciseler l'échalote. Ciseler la ciboulette.

Mélanger le Philadelphia, la Tapena', l'échalote, la ciboulette et vérifier l'assaisonnement.

Garnir les conchiglioni de la farce puis les piquer sur des brochettes.

Pour plus de saveurs... Vous pouvez tester cette recette avec nos autres Tapena'.

