



Pâtes Conchiglie farcies



30 min **15 min** **15 min** **0** **238**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des conchiglie farcies

- 1 Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Faire cuire les pâtes.
- 2 Les égoutter correctement et laisser refroidir.
- 3 Tailler la courgette en brunoise.
- 4 Ciseler la coriandre et émietter la feta.
- 5 Verser le tout dans un saladier, ajouter le yaourt et un filet d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Lorsque les pâtes sont froides les garnir à l'aide d'une petite cuillère.
- 7 Déposer au fur et à mesure les pâtes sur une assiette.

20 **Conchiglie**
150 g **Courgette**
80 g **Feta**
4 c. à café **Coriandre en poudre**
150 g **Yaourt**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre.