



# PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

## Coquilles de pâtes farcies faciles

*Supervision d'un adulte requise | Contient du gluten et des produits laitiers*

### Ingrédients :

- 1 lb de poulet haché
- 1 c. à soupe d'assaisonnement italien
- 2 c. à thé de graines de fenouil
- $\frac{3}{4}$  c. à thé de sel
- 2 gousses d'ail émincées
- 15 oz de fromage ricotta
- 16 oz de mozzarella râpée
- $\frac{1}{2}$  tasse de parmesan râpé
- 6 feuilles de basilic, coupées en julienne
- 2 tasses d'épinards grossièrement hachés
- 1 boîte de 12 onces de grosses coquilles de pâtes, cuites al dente
- 1 pot de sauce tomate de 24 onces (3 tasses)

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans une grande poêle, dorer le poulet à feu vif avec l'ail, l'assaisonnement italien, le fenouil et le sel jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.
3. Dans un grand bol, mélanger le poulet cuit, la ricotta, 2  $\frac{1}{2}$  tasses de mozzarella, le parmesan, le basilic et les épinards.
4. Farcir chaque coquille (cuite al dente) avec 2 cuillères à soupe du mélange de poulet et de fromages.
5. Verser un peu de sauce au fond d'un plat de cuisson 9 x 13. Déposer les coquilles sur la sauce, puis couvrir du reste de sauce et de fromage mozzarella.
6. Cuire au four jusqu'à ce que la sauce bouille, environ 25 minutes.

*Donne 8 portions*

Source (en anglais): [themodernproper.com/easy-stuffed-pasta-shells](https://themodernproper.com/easy-stuffed-pasta-shells)