

# Conchiglies au bacon et épinards

extra

 par personne ➔ 15  
minutes de préparation  
➔ 30 minutes de cuisson ➔ Pour  
4 personnes

250 g de pâtes type conchiglies   
2 cc d'huile  
200 g d'allumettes de bacon  
1 gros oignon émincé   
250 g de champignons de Paris  
tranchés   
1 gousse d'ail écrasée   
1 ½ cc d'origan séché  
Le zeste râpé d'un citron non traité  
500 g de tomates concassées   
1 cc de sucre en poudre  
200 g d'épinards frais   
125 g de mozzarella allégée tranchée

1 Faites préchauffer le four à 190 °C (th. 6). Faites cuire les pâtes 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet, égouttez.

2 Pendant ce temps, faites chauffer une poêle, versez-y l'huile, ajoutez les allumettes de bacon, l'oignon et faites cuire 5 à 6 minutes. Ajoutez les champignons et faites revenir 4 minutes de plus. Versez l'ail, l'origan, le zeste de citron, les tomates et le sucre, salez, poivrez. Faites mijoter 5 minutes, et ajoutez les épinards 2 minutes avant la fin. Incorporez les pâtes, transférez le tout dans un plat à gratin. Répartissez les tranches de mozzarella sur les pâtes et faites dorer au four 10 à 15 minutes.