

## Coquilles Farcies

1 lb de viande hachée

12 coquilles géantes

1 œuf

¼ tasse de chapelure

¼ tasse de fromage parmesan

1 petit oignon hachée

1 branche de céleri en petits dés

1 gousse d'ail

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

1 c. à table d'épices italiennes

¼ tasse de persil hachée

¾ tasse de mozzarella râpé

1 canne de sauce aux tomates



### Préparation

1. Faites cuire les coquilles au temps recommandé sur le paquet
2. Bien mélanger la viande, l'œuf, chapelure, parmesan, oignon, céleri, ail, fromage et épices.
3. Remplir les coquilles avec le mélange de viande.
4. Graissez un plat en pyrex et placez les 12 coquilles farcies.
5. Couvrir les coquilles avec la sauce aux tomates.
6. Couvrir avec un papier d'aluminium.
7. Cuire au four à 350 degrés pour 1 heure.