

PLAT DU BORD DE MER



ENCORNETS FARCIS



Faciles !

INGRÉDIENTS

4 personnes

- 5 tubes d'encornets
- 2 oignons
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de chapelure
- 600 g de pulpe de tomates fraîches
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 10 g de dulce en paillettes
- 2 œufs
- 2 anchois à l'huile d'olive
- 1 tranche de pain de mie sans croûte
- 1 cuillère à café de poivre de mer
- 2 caïeux d'ail et un peu de marjolaine
- du sel, 1 cuillère à café de câpres et
- 1 petit verre de cognac.



PRÉPARATION

La sauce :

- Peler et épépiner les tomates, émincer l'oignon, écraser les caïeux.
- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon (translucide) dans l'huile d'olive, puis ajouter un verre d'eau, les tomates, la dulce, les caïeux et les câpres.
- Faire mijoter 30 minutes à couvert. Si la sauce épaissit trop, ajouter un peu d'eau.

La farce :

- dans le bol d'un robot mettre un encornet taillé en lanière et les tentacules des 5 encornets, le deuxième oignon en morceaux, les deux œufs, le parmesan, du sel et du poivre de mer, les 2 anchois et le pain de mie. Mixer le tout.
- Farcir les 4 tubes d'encornets restants,
- Tasser la farce dans le fond de chaque tube mais arrêter de farcir à 2 cm du bord pour pouvoir le fermer avec un cure-dent.
- Fariner légèrement les encornets et les saisir dans de l'huile d'olive bien chaude (sur chaque face pendant 1 minute), puis flamber au cognac.
- Faire chauffer la sauce dans la sauteuse et y déposer les encornets farcis, couvrir et faire cuire 30 minutes.
- Parsemer de marjolaine et servir bien chaud.

NOTRE AVIS

C'est encore meilleur ...

- Accompagné d'un risotto aux fruits de mer réalisé avec un blanc sec et du bouillon de kombu.
- Accompagné d'un pinot grigio dell venezi, vin vénitien blanc.



Recette d'Hubert Grall

Mise en page C.Robichon

