

ENCORNETS FARCIS

Recette de Simonne

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 encornets (taille moyenne 20cm environ)
- 600 gr de chair à saucisse
- 2 gros oignons
- 1 tête d'ail
- du persil et du thym
- 3 feuilles de laurier
- Sel & poivre
- 400 g de concentré de tomates
- 1 bouteille de muscadet
- 10 cl de calva
- 1 c à café de piment d'Espelette
- Huile d'olive et une noix de beurre
- Des pics en bois



Dans un saladier, mettre la chair à saucisses, hacher fin les oignons, l'ail, le persil, le sel, le poivre.

Remplir les poches des encornets avec ce mélange et fermer la poche avec un pic.

Dans une cocotte, mettre huile, beurre, ajouter les encornets et les faire légèrement dorer. Ajouter le calva et le concentré de tomates et recouvrir de vin blanc. Ajouter le thym et le laurier. Ajouter ½ verre d'eau.

Couvrir et laisser mijoter (frissonner) pendant 1 heure. Ajouter le piment d'Espelette et laisser reposer pendant 4 heures.

Avant de servir réchauffer environ 1 heure sans couvrir (s'il y a beaucoup de sauce).