



ENCORNETS FARCIS

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Pour 6 Personnes :

- 8-10 Encornets entiers
- 150g de Lard gras salé
- 80g de riz
- 10 oignons moyens
- 2 gousses d'ail
- 3 CaS de persil aché
- 1 CaC de thym effeuillé
- 1 doigt d'écorce d'orange
- 1 bouquet garni
- 8 CaS d'huile d'olive
- 3 verres de vin blanc
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- ½ verre de cognac
- 1 œuf
- 1 paquet de bâtonnet en bois (cure dent)
- Sel, poivre, Cayenne

Achetez les encornets entiers, de même taille autant que possible, en tenant compte que 2 seront hachés dans la farce

Nettoyez les encornets sous le robinet, sans les déchirer

Réservez les têtes

Hachez-les avec 6 oignons moyens, une gousse d'ail, le lard, le persil et les 2 encornets. Réservez

Faites revenir ce hachis dans une cuillère à soupe d'huile pendant 5 minutes. Ajoutez lui le riz cru égoutté, salez, poivrez.

Remplissez chaque encornet, fermez le avec un bâtonnet.

Dans une cocotte, faites fondre à tout petit feu, dans 2 cuillerées d'huile, quatre oignons hachés avec l'écorce d'orange.

Dans une poêle, faites dorer rapidement les encornets à l'huile d'olive

Mettez-les au fur et à mesure dans la cocotte.

Flambez avec le cognac, mouillez avec le vin blanc, ajoutez l'ail, le thym, le bouquet garni et le concentré de tomate.

Ajoutée une pincée de Cayenne (ou 3 petits piments oiseaux), salez un peu, et laissez mijoter 40 minutes.

Pour servir, montez le jaune d'œuf en mayonnaise avec 3 cuillerées à soupe d'huile dans le plat de service, délayez avec quelques cuillerées de sauce avant de disposer les encornets sur le plat.