



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Encornets farcis et sauce tomate

Pour 6 personnes | Préparation : 30 minutes | Cuisson : 1h

INGRÉDIENTS



- [1 kg d'encornets](#)
- 300 g de boeuf haché
- 300 g de chair à saucisse
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes | 1 oignon
- 100 g de persil
- 2 oeufs
- 2 tranches de pain de mie
- 2 boites de tomates concassées
- Lait
- Huile d'olive, sel, poivre, Piment d'espelette

PRÉPARATION

1. Préparez la sauce tomate

Émincez finement une gousse d'ail et l'oignon. Faites-les revenir dans une grande cocotte avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les boites de tomates concassées, le piment d'Espelette, le sel et le poivre. Laissez mijoter la sauce pendant la préparation de la farce.

2. Préparez la farce

Faites tremper les tranches de pain de mie dans un peu de lait. Mélangez-les ensuite avec la viande hachée de bœuf, la chair à saucisse, une gousse d'ail, les échalotes, le persil et les œufs.

3. Préparez les encornets

Rincez à l'eau froide les encornets. Tenez vos encornets debout puis farcissez-les à l'aide d'une cuillère. Tassez bien. Fermez les encornets avec des petits piques en bois. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les encornets environ 5 minutes. Déposez ensuite les encornets dans la cocotte de sauce tomate. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes. *Vous pouvez servir ce plat avec du riz.*

Bonne dégustation !