

# Farcis d'encornets

4 personnes

🕒 / ⌚ 25min

🕒 15 min



## INGREDIENTS

- ✓ 4 à 6 blancs d'encornets moyens
- ✓ 100 g de poitrine de porc
- ✓ 100 g de chorizo fort
- ✓ 2 oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ Quelques feuilles de persil
- ✓ 3 tomates
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ Sel, poivre

## PREPARATION

1. Couper la poitrine de porc en lardons et le chorizo en dés. Couper les oignons puis hacher très finement l'ail et le persil. Chauffer une poêle à feu moyen et quand celle-ci est bien chaude, y faire revenir le chorizo, la poitrine, les oignons, l'ail. Couper les tomates en petits dés, les ajouter à la poêle et laisser mijoter 5 minutes.

2. Faire fondre une noisette de beurre dans une autre poêle, puis y faire revenir les blancs d'encornets à feu vif, 2 minutes de chaque côté, et retirer du feu. Farcir les têtes à la main en tassant bien la farce pour que celles-ci se tiennent. Disposer la farce restante en lit au fond de la poêle, puis placer les encornets farcis dessus. Si besoin, réchauffer le tout quelques minutes avant de servir. S'accompagne très bien avec du riz.