

Encornets farcis à la sétoise

Ingredients

- 12 encornets moyens
- 200 g de haché de veau
- 400 g de chair à saucisse
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 tranche de pain trempée dans du lait
- 2 branches de persil
- Cognac

Pour la sauce :

- 75 cl de sauce tomate
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail pilées
- 1 dose de safran en poudre
- 1 bouquet garni

Je passe en cuisine

1. Rincez les encornets et séchez-les. Mélangez la farce avec l'œuf, le persil haché, le sel et le poivre. Farcissez chaque encornet et refermez avec un cure-dents.
2. Faites dorer les encornets dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, puis flambez au cognac. Réservez.
3. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé, ajoutez la sauce tomate, le vin blanc, le safran et le bouquet garni. Salez et poivrez.
4. Déposez les encornets dans la cocotte, couvrez-les bien de sauce et laissez mijoter à feu doux 30 minutes. Servez avec un riz blanc.



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

30 MIN



CUISSON

30 MIN



NB DE PERS.

6