

ENCORNETS FARCIS

Recette de mon papa

Nettoyez les encornets

Videz les encornets. Coupez les tentacules à la base en enlevant le bec.

Retirer "l'os" de l'encornet en tirant dessus: il se retire comme un cure-dent

Pelez les bêtes

Enlevez la peau extérieure puis retourner les encornets en fonçant le doigt à la pointe et en faisant retourner la poche sur le doigt.... ce n'est pas facile mais quand vous en aurez fait deux ou trois ce sera un jeu d'enfant ! Puis pelez l'intérieur. Retournez de nouveau l'encornet qui est maintenant prêt à farcir.

Préparez la farce:

Pour 12 petits encornets :

150 g de chair à saucisses + 150 g de porc haché (j'ai utilisé de l'échine)

2 tranches de pain de mie que vous faites tremper dans du lait

1/2 bouquet de persil haché

2 échalotes + 2 caïeux d'ail et un peu de piment de Cayenne

1 œuf

sel poivre

Mettre l'échine, les échalotes, l'ail, le persil dans le robot hacheur, et hachez finement. Ensuite mélangez la farce obtenue avec la chair à saucisses et le pain de mie (que vous aurez pressé entre vos mains), du sel, du poivre et l'oeuf.

Farcir les encornets et fermez avec un cure-dent ou du fil alimentaire. Ne pas trop les remplir car la chair de l'encornet se rétracte à la cuisson, ils risqueraient d'éclater.

Faire dorer les encornets farcis dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Quand ils deviennent dorés, les flamber au Cognac, ajoutez alors 1 oignon émincé et 1 ou 2 feuilles de laurier puis 1 boîte de concassé de tomate. Allongez la sauce avec un peu de vin blanc de cuisine. Salez, poivrez, ajustez à votre goût en piment de Cayenne et laissez mijoter doucement une petite heure. Servir avec du riz de votre choix ou des pommes de terre.

* je rajoute les tentacules dans la sauce en début de cuisson, mais je les fais d'abord revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.