

Encornet farci

Pour 4 personnes

Encornet 200g par pièce
150g de chair à saucisse
1 œuf
1 tranche de pain de mie
10cl de lait
Piment d'Espelette
1 branche de cive
4cl de Ricard
1 oignon haché
2 gousses d'ail haché
500g de tomate émondée
25cl de vin blanc
1 branche de thym et romarin
1 feuille de laurier
1g de safran
300g de riz rouge de Camargue

Laver et vider les encornets. Séparer les têtes du corps

Réaliser la farce avec du veau haché, la chair à saucisse, l'œuf, le pain de mie, le piment d'Espelette et la cive

Remplir les encornets avec la farce et fermer avec un cure dent

Faire revenir dans une sauteuse un peu d'huile d'olives puis flamber au Ricard et réserver

Dans une cocotte faire revenir l'oignon haché, l'ail et ajouter les tomates concassées et épépinées, le vin blanc, les herbes

Les encornets doivent être recouvert de sauce

Laisser mijoter 30 mn à feu doux

Faites cuire le riz 40 mn

Peut être servi avec de la rouille (mayonnaise aillée)