



Encornets au Chorizo et Poivrons Rouges

Recette Bruno Passion Cuisine du 21/01/2013

Ingrédient 4 personnes :

- > 800gr (nets) d'encornets
- > 6 poivrons rouges
- > 130gr de chorizo fort
- > 1 gousse d'ail
- > 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier
- > 1 CàS de concentré de tomate
- > 1/2 verre à moutarde de pastis

Préparation :

Allumer le four en position grill et mettre les poivrons sur une grille dans la partie haute du four. Retourner régulièrement les poivrons et les faire griller de tous côtés. Lorsqu'ils sont grillés, les retirer du four et les enfermer dans une poche plastique, laisser tiédir. Une fois tièdes retirer la peau des poivrons qui va se détacher facilement. Tailler les poivrons en 4 dans le sens de la longueur, retirer les pépins et les côtes, réserver. Tailler le chorizo en tranches fines, réserver.

Tailler les encornets en faisant de beaux morceaux. Dans une poêle mettre de l'huile d'olive faire revenir les encornets avec une gousse d'ail préalablement émincée, une branche de thym et 2 feuilles de laurier. Dans un premier temps les encornets vont rendre de l'eau, les laisser cuire à feu moyen pour faire évaporer. Lorsque l'eau est évaporée, remettre à feu vif, lorsque c'est bien chaud ajouter le pastis et flamber aussitôt, bien remuer lorsque la préparation flambe. Ajouter ensuite le concentré de tomate, le chorizo et rajouter un verre d'eau. Couvrir et laisser mijoter 10mn à feu doux en remuant régulièrement. Rajouter les poivrons pour les remonter en température. Servir accompagné d'un riz parfumé.

Trucs et Astuces :

Pour le riz, ne pas hésiter à rajouter des épices lors de la cuisson, du curry par exemple, cela relèvera le goût.

