



Encornets au chorizo



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 1h

Difficulté : Facile

Budget : Moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 beaux encornets nettoyés/vidés
- 4 poivrons rouges
- 150 gr de chorizo
- 1 CàS de concentré de tomate
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de pastis

Matériel :

Aucun

Préparation :

Allumer le four en position grill et mettre les poivrons entiers dans la lèche-fritte car les poivrons vont rendre de l'eau. Retourner régulièrement les poivrons et les faire griller de tous côtés. Lorsque la peau est bien grillée, retirer les poivrons du four, les enfermer dans une poche plastique et laisser tiédir. Une fois tièdes retirer la peau des poivrons qui va se détacher facilement. Retirer les pépins et les côtes et couper en morceaux généreux, réserver.

Tailler le chorizo et 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 et du thym. 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 de riz ou d'un tian de légumes.

Trucs et Astuces :

On peut facilement donner du goût à du riz en rajoutant dans l'eau lors de la cuisson des épices (curry, safran, ...) cela relèvera le goût du riz.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr