

Encornet farci



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Curieux de nouvelles saveurs ? Essayez l'encornet farci !

Ingrédients

- 8 encornets
- 2 belles tranches de pain
- 1 oeuf
- 1 barquette de chair à saucisse
- 3 gousses d'ail haché
- pour la sauce :
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 1 échalote
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- persil plat, ciboulette
- sel, poivre, piment d'espelette, thym

Préparation

- 1 Préparez et nettoyez les encornets, les sécher avec du papier absorbant. Faites tremper le pain dans le lait, bien essorer entre vos mains, mettez-le dans un saladier, ajoutez la farce, le persil et l'ail, mélangez le tout et incorporez l'oeuf afin d'obtenir une farce.
- 2 Farcissez les encornets et fermez-les avec un cure-dents, puis réservez. Dans une cocotte, faites revenir dans un peu d'huile d'olive l'oignon haché, ajoutez les tomates, l'ail émincé, l'échalote, le sel et le poivre puis faites mijoter 10 minutes.
- 3 Ensuite, ajoutez les encornets farcis, continuez la cuisson 20 minutes minimum.
- 4 Servez-les avec du riz, arrosé de la sauce tomate.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

