

Fricassée d'encornet, sauce vin blanc



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuissons : Riz 10 min, Encornet 30 min.



500g d'encornets



1 ou 2 échalotes



1 V. de vin blanc sec



40cl crème semi-liq.



1 jus de citron



4 càs d'huile d'olive



Ciboulette (Déco)



1 verre de riz long

Préparation

1. Faire cuire le riz à part de manière traditionnelle (Option : avec du curry !) ou pilaf.
2. Egoutter le riz. Réserver au chaud avec 1 càs d'huile d'olive, remuer.
3. Pré cuire les anneaux d'encornets dans un fond d'huile d'olive pendant 5 min à couvert.
4. Puis les égoutter et jeter l'eau.
5. Ciseler les échalotes, les faire revenir 5 min dans un fond d'huile d'olive, dans une casserole.
6. Incorporer les anneaux d'encornets, recouvrir le tout de la moitié du vin blanc, et recouvrir la casserole avec son couvercle 15 min. Option : 1 càc de curry ou de curcuma suivant goût.
7. Laisser mijoter jusqu'à réduction du vin puis rajouter au fur et à mesure le reste du vin blanc.
8. Remuer pour que la préparation n'accroche pas, avant de remettre du vin blanc.
9. Lorsque une bonne moitié du vin blanc est évaporée, baisser le feu et incorporer la crème au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse. Compter environ 30 min.
10. Dans l'assiette, positionner un dôme de riz, à l'aide d'un verre large, par exemple et les anneaux d'encornet à coté.
11. Enfin disposer 2 brins de ciboulette par personne sur le dôme de riz, en croisillons.
12. Disposer le reste de riz, avec un bol de sauce dans un petit bol, pour les gourmands !

Nota : Un plat qui est bon mais qui manque de contraste visuel !

* * * 24 mai 2020 * * *